

LAMM IN DUKKAH-PANADE

Zutaten

- 2 Lammnierstücke (je ca. 150g)
- ¼ TL Salz
- 2 EL Weissmehl
- 4 EL [Dukkah](#)
- 1 Ei
- Bratbutter
- 2 Zucchini, längs halbiert, in Scheibchen
- [Salz](#), [Pfeffer](#), nach Bedarf

Panade

Lamm salzen. Mehl und Dukkah je in einen flachen Teller geben, Ei in einem tiefen Teller verklopfen. Fleisch im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, dann im Ei und im Dukkah wenden, Panade gut andrücken.

Anbraten

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Lamm beidseitig je ca. 3 Min. braten, herausnehmen, warm stellen. Zucchini in derselben Bratpfanne ca. 5 Min. rührbraten, würzen. Lamm tranchieren, mit Zucchini anrichten.

