



Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



Lammkronen in Rosmarin-Marinade mit Knoblauchbrot

Zubereitung

1. Brot in dicke Scheiben schneiden.
2. Petersilie fein hacken. Mit frisch geriebenem Parmesan, Salz und BONA Knoblauchöl vermengen.
3. Brotscheiben gut mit Marinade einstreichen und auf dem Grill beidseitig rösten.
4. Lammkronen in Salz, Pfeffer, BONA Knoblauchöl und Rosmarin marinieren.
5. In Speck wickeln und beidseitig 2-3 min. grillen

Tipp: Als Grillbeilage passt dazu hervorragend ein griechischer Bauernsalat.

Zutaten

BONA Geschmacksöl Knoblauch

Petersilie (ganz)

1 Ciabatta

Parmesan (frisch gerieben)

Salz, Pfeffer

4 Lammkronen

Rosmarin

4 Scheiben Speck