

## *Lammhüftli mit Aubergine und Fladenbrot*

4 Personen

### **Lammhüftli**

- 4 Stk. Lammhüftli • 1 Prise Salz • 1 Knoblauchzehe zerdrückt
- 1 Zweig Rosmarin • 1 Schluck Olivenöl extra vergine

Lammhüftli vor dem grillieren min. 1 Stunde aus dem Kühlschrank nehmen, à la minute würzen und von beiden Seiten ca. je 3 Minuten grillieren, Lammhüftli vom Grill nehmen und auf ein Stück Alufolie legen. Knoblauch, Rosmarin und Öl zugeben, Alufolie falten und mit Restwärme ca. 5 Minuten ruhen lassen. Fleisch dünn aufschneiden und servieren.

### **Fladenbrot**

- 250g Mehl • 140g Wasser • 10g Olivenöl extra vergine • 1 Prise Salz
- 50g Brennesselpaste / Alternative Kräuterpesto

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, zugedeckt kurz ruhen lassen. Ca. 30g schwere Kugeln formen und mit Hilfe eines Wallholzes dünn auswallen. Fladenbrote mit etwas Olivenöl bepinseln und auf dem Grill beidseitig backen. Unter einem Geschirrtuch warmhalten. Vor dem Servieren mit Brennessel-Paste bepinseln.

### **Aubergine**

- 2 Stk Aubergine • 1 ganzer Knoblauch • 1 TL Spitzwegerich-Honig
- 8 Koriandersamen • 1 Prise grobes Meersalz • 1 Prise Chiliflocken
- 1 Prise Kreuzkümmel • 4 EL Olivenöl extra vergine

Aubergine ganz auf den Grill legen und min. 40 Min. schmoren. Knoblauch kurz in Wasser tauchen und in ein Stück Alufolie einwickeln. Danach ebenfalls ca. 40 Min. auf den Grill legen, Grilldeckel schliessen. Nach dem schmoren Knoblauch kurz auskühlen lassen und 2 Zehen in einen Mörser drücken, restliche Zutaten dazugeben und fein mörsern und danach geschälte Aubergine mit der Knoblauchpaste marinieren und servieren.

Ausgarnieren mit gehackter Liscio.