

## In der Pfanne gebratene Lamm-Hüfte

### Für 2 Portionen

400 g Drillinge      200 g Erbsen, TK      200 g Lammhüfte  
4 Zweige Basilikum   1 EL gehäuft Pesto   Salz und Pfeffer  
Rotweinessig

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Drillinge in etwa 15 Minuten darin weich kochen. Für die letzten drei Minuten die Erbsen ebenfalls in den Topf geben.

In der Zwischenzeit das Lammfleisch mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze ca. zehn Minuten in einer Pfanne braten und regelmäßig wenden.

Das Fleisch auf einen Teller legen und etwas Wasser, sowie einen kleinen Schluck Rotweinessig in die heiße Pfanne füllen. Den Bratsatz lösen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.

Die Kartoffeln und die Erbsen abtropfen lassen und in die heiße Pfanne geben. Jetzt etwas frisches Basilikum und das grüne Pesto unterrühren.

Das gebratene Lammfleisch in feine Streifen schneiden und mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten. Mit den restlichen Basilikumblättern verzieren.

Jamie Oliver am 05. August 2020