

## Kräuter – Lamm – Griller

### Zutaten:

Für 4 Personen:

ca. ½ kg faschiertes Lammfleisch, 1-2 Eier, 4 EL Haferflocken, 1 Zwiebel,  
3-4 EL Gartenkräuter der Saison, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer,  
Öl für den Grillrost

### Zubereitung:

Faschiertes mit Eiern, Haferflocken, feingehackter Zwiebel, Kräutern und Gewürzen vermischen. Pikant abschmecken. Mit feuchten Händen flache Laibchen formen, diese eventuell dünn mit Öl bepinseln und auf beiden Seiten grillen.

**Tipp:** Dazu passt Grillgemüse und Knoblauchsoße.

Lammfleisch kann auch durch Schweine- oder Rindfleisch ersetzt werden.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!