



# Lammspieße mit Bärlauch- Grauburgunder-Pesto

**HOFLIEFERANT**  
FLEISCH & WURST VOM BIO-METZGER.

# Zutaten (für 4 Personen)

4 Lammspieße von Hoflieferant  
Etwas Öl, Salz, Pfeffer  
150 g Bärlauch  
4 EL Olivenöl  
1/2 TL Salz  
3 EL 2019 Grauburgunder aus  
dem Holzfass vom Weingut Beurer

50 g Walnüsse  
40 g Pecorino oder  
Parmesan  
Frisch gemahlener Pfeffer  
1 großes Baguette



## So gehts:

Pesto: Die Walnusskerne ohne Fett in der Pfanne rösten (bitte dabei-bleiben, geht schnell!). Den Bärlauch waschen und trockenschleudern. Walnüsse, Bärlauch, Öl, Grauburgunder, Käse, Salz und Pfeffer pürieren. Das Baguette in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Die Baguettescheiben auf ein Backblech geben, mit Pesto bestreichen und in den Ofen schieben.

Die Lammspieße in etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und noch gut 5 Minuten bei sanfter Hitze ziehen lassen. Zusammen mit den Baguettes mit Bärlauch-Burgunder-Pesto servieren.

**Dazu empfehlen wir:** Einen bunten Salat



2019 GRAUBURGUNDER AUS DEM  
HOLZFASS AUSGEBAUT VOM WEINGUT BEURER

Viel Handarbeit, eine schonende Traubenverarbeitung und der Ausbau im kleinen Holzfass verhelfen dem Grauburgunder zu Intensität und Ausdruck. Gibt man ihm die Zeit, sein volles Aroma zu entfalten, ist der frische, körperreiche Wein ein hervorragender Begleiter für die Lammspieße.

*Unsere Weinempfehlung*