

# Canapèes mit Ratatouille und Lammfilet

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

## Zutaten

- 500 - 600g ausgelöster, parierter, Lammrücken oder Lammfilet
- 1 mittelgroße Zwiebel in kleinen Würfeln
- 1 Zucchini in 1/2 cm kleinen Würfeln
- 1 kleine grüne Paprikaschote in 1/2 cm kleinen Würfeln
- 1 kleine gelbe Paprikaschote in 1/2 cm kleinen Würfeln
- 1 kleine rote Paprikaschote in 1/2 cm kleinen Würfeln
- ½ Aubergine in 1/2 cm kleinen Würfeln
- 2 - 3 Tomaten, abgezogen, in 1/2 cm kleinen Würfeln
- 10 schwarze Oliven in kleinen Würfeln
- 1 - 2 Knoblauchzehen in kleinen Würfeln
- 10 schwarze Oliven in 1/2 cm kleinen Würfeln
- 1 Baguette
- Etwas Rosmarin, Thymian, krause Petersilie, gehackt
- Etwas Olivenöl, Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Lammfilet:

### Schritt2

Das Lammrückenstück oder Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

### Schritt3

Die kleinen Lammfilets kann ich bei geschlossenem Deckel auf der Herdplatte rosa garen.

#### **Schritt4**

Das Lamm Rückenstück im vorgeheizten Backofen ca. 4 - 5 min. bei 160° C garen, anschließend etwas „ausruhen“ lassen.

#### **Schritt5**

Das Ratatouille:

#### **Schritt6**

Die vorbereiteten Zwiebeln mit Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen und nach Garpunkt zunächst den Paprika und die Auberginenwürfelchen dazu geben.

#### **Schritt7**

Dann folgen die Zucchini und die Oliven, zuletzt die Tomaten und die Kräuter. Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Chili würzen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Das Ratatouille auf frisch geröstetem, krossem Baguette oder Ciabatta Brot üppig anrichten und mit 1 - 2 dünnen Scheiben Lammfleisch vollenden, warm servieren.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/canapees-mit-ratatouille-und-lammfilet/>