

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/>