

Crossini mit Kräutertomaten und Lammfilet

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Etwas aufwendiger, dafür herrlich mediteran und lecker

Zutaten

- 5 - 5 geputzte, parierte Lammfilets
- 1 Baguette in Scheiben
- 4 - 5 vollreife Freilandtomaten
- Frische Kräuter wie: Thymian, Majoran, frischer Knoblauch,
- Etwas krause Petersilie, gehackt
- Etwas gutes Olivenöl
- Etwas weißen Balsamico
- 1 Knoblauchzehe, halbiert

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen.

Schritt2

Die geputzten Lammfilets mit den gehackten Kräutern, dem Knoblauch und etwas Öl einlegen, marinieren.

Schritt3

Die Tomaten in kochendem Wasser kurz brühen, abziehen und das Innenleben entfernen. In kleine Würfel schneiden.

Schritt4

Erneut mit frischen Kräutern, Salz, Pfeffer, Öl und Balsamico versetzen, anmachen.

Schritt5

Das krosse Baguette mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben, reichlich mit dem Tomate Concassée belegen.

Schritt6

Die Lammfilets:

Schritt7

Die Lammfilets aus der Marinade nehmen, salzen pfeffern und in heißem Öl von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt8

In der noch heißen Pfanne 3 - 4 min. ausruhen lassen.

Schritt9

(Das Blut sollte gestockt, das Filet aber noch zart rosa geblieben sein)

Schritt10

Das Filet dünn aufschneiden und über den Tomaten anrichten,

Rezeptart: Crostini **Tags:** kräuter, lamm, lammfilet **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crossini-mit-kraeutertomaten-und-lammfilet/>