

Nieß LAMMBURGER

Für Genießer *Mit Knoblauchsauce*

Portion

- für 4 Personen
- Zubereitung: 25 Minuten
- Wartezeit: 5 Minuten

Zutaten

- Lammfilet (1 kg)
- Baguettebrötchen
- Joghurt (80 g)
- Quark (20 g)
- Cherrytomate (5 Stk.)
- Zwiebel klein (2 Stk.)
- Knoblauch (1 Zehe)
- Olivenöl
- getrocknete Minze
- Rosmarin
- Paprikagewürz
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Als Erstes die Knoblauchsauce vorbereiten. Joghurt und Quark zusammen mit gepressten Knoblauchzehen verrühren. Minze, Paprikapulver, etwas Pfeffer und Salz hinzugeben. Gut unterrühren.
 2. Backofen vorheizen (80 °C). Die Lammfilets mit Olivenöl in einer Pfanne für 2 Minuten von beiden Seiten scharf anbraten. Danach einzeln in Alufolie wickeln und für 10 Minuten im vorgeheizten Ofen ziehen lassen.
 3. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Geschälte Zwiebel in Ringe schneiden. Rosmarin waschen und schütteln bis er trocken ist. Die Nadeln fein hacken und zusammen mit den Tomaten 5 Minuten in der Pfanne braten. Die Zwiebeln ebenfalls 5 Minuten braten.
 4. Baguette aufschneiden und mit der Knoblauchsauce bestreichen. Gares Fleisch würzen und auf die Unterseite legen. Die Brötchen je nach Belieben mit den anderen Zutaten belegen.
- Guten Appetit!