

Lammfilet im Rucola-Speck-Mantel

 happy-mahlzeit.com/2019/07/28/lammfilet-im-rucola-speck-mantel/

Zutaten für 2 Personen:

- 300g Lammfilet
- 100g Rucola
- 100g Champignons
- 80g Ziegenkäse
- 3 Scheiben Bacon
- 3 Stiele Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 Rosmarinzweig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Lammfilet salzen und pfeffern. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Bacon nebeneinander legen und den gewaschenen Rucola darauf verteilen. Das Lammfilet darin einrollen und in heißem Olivenöl anbraten.

Die Champignons halbieren, in Scheiben schneiden. Die Zwiebel ebenfalls. Zusammen mit Rucola, Petersilie, Rosmarin, Salz und Pfeffer in die Pfanne geben. Nun das Ganze in eine Auflaufform füllen, mit Olivenöl beträufeln, das Lammfleisch darauf legen und den Ziegenkäse darüber verteilen. Anschließend im Backofen überbacken.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 2.8.2011