

Buntes Lammgeschnetzeltes mit Rosinen- Mandelreis

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein appetitlich buntes Pfannengericht, wenn es einmal schnell gehen muss.

Zutaten

- 600 g schieres Lammfleisch aus dem Lammfilet, dem Rücken oder der Keule
- 6 - 8 gleichmäßig kleine Schalotten, halbiert
- 6 - 8 gleichmäßig kleine Kirschtomaten
- ½ roter Gemüsepaprika in kleinen Würfeln
- ½ grüner Gemüsepaprika in kleinen Würfeln
- ½ Zucchini Gemüsepaprika in kleinen Würfeln
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Etwas frischen, gehackte Thymian und Petersilie
- 2 El saure Sahne
- Etwas gutes Olivenöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das zum „Kurzbraten“ geeignete, gut parierte Lammfleisch in Blätter schneiden und in heißem Olivenöl, kurz für 1-2 Minuten in einer Stielpfanne anbraten, herausnehmen, warm halten.

Schritt3

In der gleichen Pfanne zunächst die kleinen, halbierten Schalotten geben, 2 min. anbraten, Farbe nehmen lassen den Knoblauch und Thymian hinzufügen.

Schritt4

Nach Garpunkt folgen der Paprika und die Zucchiniwürfel.

Schritt5

Salzen, pfeffern und zum guten Schluss die halbierten Kirschtomaten und das Fleisch unterschwenken.

Schritt6

Ein einfaches, schnelles und appetitlich buntes Pfannengericht ist entstanden.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Gern serviere ich mein buntes Lamm Geschnetzelte mit etwas Zitronenabrieb und gebe darüber etwas saure Sahne..

Schritt9

Dazu einen trockenen Reis mit Rosinen und gerösteten Mandeln versetzt

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** bunt, nicht nur für jeden tag, schnelle pfannengerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buntes-lammgeschnetzeltes-mit-rosinen-mandelreis/>