



Lammsteaks, dreierlei Bohnensalat und Walnuss - Gorgonzola Crossini

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas für die Grillsaison, herzhaft lecker, gut vorzubereiten

Zutaten

- 4 Lamm Steaks aus den zarten Teilen der Keule geschnitten,
- 180 g - 200 g p.P.
- Für die Marinade:
- 2 El scharfer Senf
- 4 El Olivenöl
- ½ Tl Paprikapulver
- 1 - 2 Zweige frischen Thymian, gezupft, gehackt
- 1 fein mit Salz geriebene Knoblauchzehe
- Für die Walnuss - Gorgonzola Crossini
- 8 Scheiben Baguette, schräg geschnitten
- 125 g Gorgonzola
- 40 g Walnüsse
- Für den Bohnensalat:
- 150 g frische, dicke Bohnen aus der Schale
- 350 g „Bobby - Bohnen“
- 350 g flache Buschbohnen
- 40 g getrocknete Tomaten
- Etwas frisches Bohnenkraut
- 75 g Schinkenspeck in Streifen geschnitten
- Für den Dressing.
- ½ Bündchen frische Minze
- 3 El heller Balsamico
- 3 El Rapsöl
- 4 El Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Lammsteaks vorbereiten:

Schritt2

Die Zutaten der Steakmarinade miteinander verrühren und die Steaks einpinseln, wenigstens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Schritt3

Das Bohnen Dreierlei:

Schritt4

Die Dicken Bohnen (Geht auch ersatzweise mit Flagolets oder gekochten weißen Bohnen) 3 - 4 min. in Salzwasser mit etwas Bohnenkraut blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und die Kerne von den Schalen befreien.

Schritt5

Die Bobby - Bohnen putzen, bissfest“ blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt6

Ebenfalls die flachen Buschbohnen, schräg in 4 cm große Stücke schneiden; die getrockneten Tomaten würfeln.

Schritt7

Die Dressing Zutaten verrühren und über die gemischten Bohnen und Tomaten geben, marinieren.

Schritt8

Den Schinkenspeck knusprig ausbraten, zunächst an die Seite stellen und erst kurz vor dem Anrichten zum Salat geben, unterheben.

Schritt9

Walnuss - Gorgonzola Crossini:

Schritt10

Die Walnüsse in einer kleinen Stielpfanne hellbraun anrösten, danach grob hacken und mit dem Gorgonzola verarbeiten.

Schritt11

Auf die Baguettescheiben streichen, verteilen, bei 180° C im vorgeheizten Backofen, kurz vor dem Servieren übergrillen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Lammsteaks aus der Marinade nehmen und auf dem Grill rundherum ca. 8 min. grillen.

Schritt14

Erst jetzt mit etwas Meersalz bestreuen und mit dem Bohnen Dreierlei und den Walnuss - Gorgonzola Crossini servieren.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** etwas für die grillsaison, gut vorzubereiten, ostern

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)932
- Fett (g)70
- KH (g)22
- Eiweiss (g)53
- Ballast (g)9
- Zucker (g)5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammsteaks-dreierlei-bohnensalat-und-walnuss-gorgonzola-crossini/>