Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

# Lamm-Weckle

## Zutaten:

einige Blätter Eichblattsalat oder Spinat
feine Zwiebelringe
frisch gepresster Knoblauch nach Belieben
frischer Thymian
1 genetztes Zwiebelbrötchen
2 Gurkenscheiben
150 g Lammfilet
2-3 EL Öl
2 Tomatenscheiben
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Lammfilet in 15 bis 20mm dicke Medaillons schneiden, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, in einer Bratpfanne in wenig Öl oder in einer Grillpfanne ohne Öl beidseitig kurz braten. Das genetzte Zwiebelbrötchen halbieren, die zerquetschten Knoblauchzehen mit 1EL Öl mischen und die untere Hälfte damit bestreichen. Mit den Salat- oder Spinatblättern belegen, dann die gebratenen Lammfilets darauf legen, mit Gurken- und Tomatenscheiben, Rucolablättern und Zwiebelringen garnieren.