

Rezept

Spinat-Toast mit Lammfilet

Ein Rezept von Spinat-Toast mit Lammfilet, am 26.04.2024

Zutaten

200 g zarter Blattspinat (ersatzweise aufgetauter TK-Spinat)	1 kleine Zwiebel
2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
Pfeffer	Salz
200 g Lammfilet	1 TL getrockneter Thymian
8 Vollkorn-Toastbrote	2 EL Mascarpone
	4 Scheiben Emmentaler Käse oder Bergkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Spinat waschen, abtropfen lassen, verlesen, von den harten Stielen befreien und grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Spinat dazugeben und kurz durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Spinat in einem Sieb abtropfen lassen, dabei mit einem Löffel gut ausdrücken.
2. Lammfilets trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Das übrige Öl erhitzen, die Fleischscheiben darin 1-2 Min. auf beiden Seiten anbraten. Den Sandwich-Toaster vorheizen.
3. Mascarpone unter den Spinat rühren und 4 Toastbrote damit belegen. Käse entrinden und halbieren. Je ½ Scheibe auf die Toasts legen. Die Fleischscheiben darauf verteilen, dann wieder mit je ½ Scheibe Käse belegen. Mit den restlichen Toastscheiben bedecken und leicht andrücken. Im vorgeheizten Sandwich-Toaster in 5-6 Min. goldbraun rösten.