

## Rezept

# Lamm mit Olivenkruste und Nudeln

Ein Rezept von Lamm mit Olivenkruste und Nudeln, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> etrocknete Tomaten in Öl (und etwas Einlegeöl)	<b>10</b> grüne entsteinte Oliven
<b>4 Scheiben</b> Toastbrot	<b>6 zweige</b> Oregano
<b>2</b> Lammrückenfilets (je ca. 00 g)	<b>150 g</b> Schalotten
<b>1 EL</b> Olivenöl	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>100 ml</b> trockener Rotwein oder Fleischbrühe	Salz
	<b>200 g</b> Nudeln, z. B. Tagliatelle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Die Tomaten und die Oliven klein würfeln. Den Oregano waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. 2 Scheiben Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Alles in einer Schüssel gut verkneten. Dabei etwas Einlegeöl der Tomaten dazugeben, bis die Mischung zusammenhält.
2. Die Schalotten schälen, nur große Exemplare längs halbieren. Die Lammrückenfilets kalt abwaschen, trocken tupfen und rundherum mit Pfeffer einreiben.
3. In einer ofenfesten Pfanne oder einem Bräter das Öl auf dem Herd erhitzen. Die Schalotten anbraten, dann an den Rand schieben. Die Lammeilets auf einer Seite scharf anbraten, wenden und salzen, die Oliven-Mischung als Kruste darauf verteilen. Den Rotwein oder die Brühe in die Pfanne gießen. Im vorgeheizten Backofen (Mitte) knapp 20 Min. garen.
4. Inzwischen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die restlichen Toastscheiben rösten und diagonal halbieren. Nudeln und Toastecken zum überbackenen Lamm servieren.