AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Italien

TRANCHEN VOM LAMMGIGOT MIT PESTO



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Meist ist doch ein Lammgigot für zwei zu gross. Wie bereitest du den Rest neu auf? Eine Variante. (+25 Min. wärmen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Lammgigot	2 EL	Olivenöl
		4 EL	Pesto

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 140° C vorheizen. Feuerfeste Schale mit Olivenöl ausstreichen. Fleisch in dünne Tranchen schneiden.
2. Die Tranchen mit Pesto bestreichen und schräg übereinander in die Ofenform legen.
3. Allenfalls noch etwas Pesto mit Olivenöl und Paniermehl mischen und über das Fleisch geben.
4. Ofenform mit Deckel schliessen oder mit Alufolie bedecken. 25 Min. wärmen. Evtl. für die letzten 5 Min. Alufolie entfernen und Fleisch etwas gratinieren.

TIPP: Wenn der Braten beim ersten Service noch rosa war, gelingt das Wärmen besser. - Falls der Bratensaft gerettet wurde, kann der Pesto auch damit germischt werden.