

Lammgeschnetzeltes mit Peperoni und Bratkartoffeln

Lammgeschnetzeltes mit Peperoni und Bratkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Menu: [16.02.2022](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten für 4 Personen

Je 1	rote, gelbe und grüne Peperoni
2	Knoblauchzehen
400 g	Lammfilets
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 EL	Olivenöl
4-5 EL	Sojasauce
½ TL	Sambal Oelek oder einige Spritzer Tabasco

Zubereitung

Die Peperoni halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Lammfilets schräg in Scheiben (nicht zu dünn) schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Bratpfanne die Hälfte des Olivenöls erhitzen. Das Fleisch in 2-3 Portionen nur sehr kurz, aber kräftig anbraten; das Fleisch soll innen noch rosa sein. Aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen.

Im restlichen Olivenöl den Knoblauch hellgelb dünsten. Die Peperoni beifügen und unter häufigem Wenden weitere 5 Minuten dünsten. Mit der Sojasauce sowie etwas Sambal Oelek oder Tabasco würzen.

Das Fleisch wieder beifügen, mischen, nur noch gut heiss werden lassen, dann sofort servieren. Als Beilage passen Bratkartoffeln, Blattspinat oder ein Kartoffelgratin.