

# LAMMFILET MIT ZITRONIGEN GNOCCHI

## LAMMFILET MIT ZITRONIGEN GNOCCHI

Nur weil etwas schnell geht bedeutet das nicht, dass es weniger gut ist. Viele Leute sagen manchmal „heute gibt es nur eine schnelle Pasta“ oder so – aber wichtig ist doch, dass es schmeckt und möglichst frisch zubereitet ist. Dieses leckere Essen war sehr schnell gemacht – wir hatten nämlich noch Karten für das Trans Siberian Orchestra und mussten pünktlich los. Die Zitrone gibt dem ganzen eine schöne Frische und durch den Ricotta ist es außerdem nicht allzu Kalorienlastig.



### Zutaten für 2 Personen:

2 Lammfilets

50g Butter

1 Schalotte

4 Zweige Thymian

400g Gnocchi

100g Ricotta

1/2 Zitrone

1/2 Bund Petersilie

Pfeffer & Salz

### Zubereitung:

Ich erhitze die Butter in der Pfanne und gebe die sehr fein aufgeschnittene Zwiebel dazu. Das Lammfilet mit in die Pfanne legen und rundherum scharf anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Den Thymian von den Stängeln zupfen und dazu geben. Dann die Hitze deutlich reduzieren (hier Stufe 8 von 14). Wichtig – die Zwiebel soll gold-gelb karamellisieren, aber nicht anbrennen!



Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und 2 Minuten köcheln lassen. Abgießen, zurück in den Topf geben und mit dem Ricotta vermengen. Die Zwiebeln und den Thymian direkt aus der Pfanne in den Gnocchi-Topf schieben und die Schale von der halben Zitrone dazu reiben. Die halbe Zitrone über dem Topf auspressen und alles gut verrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, die Zwiebeln bringen eine süße und die Zitrone eine frische Note ins Essen.



Die Lammfilets müssen insgesamt rund 8-10 Minuten braten. Dann nehme ich sie aus der Pfanne und schneide sie in dünne Scheiben auf. Zusammen mit den zitronigen Ricotta-Gnocchi anrichten.



Anrichten und restlos aufessen – das Lammfilet ist wunderbar zart und die cremigen, frischen Gnocchi passen wunderbar dazu.

Guten Appetit!



Eingereicht für das Event:

