Sandwich mit Lammkeule

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	1 St.
Paprika, gelb	1 St.
Zucchini	1 St.
Olivenöl	1 EL
Salz	
Pinienkerne	2 EL
Basilikum, frisch	15 g
Mayonnaise	8 EL
Parmesan, gerieben	3 EL
Ciabatta-Brot	2 St.
Fleischtomaten	2 St.
Lammbraten, kalt	400 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Paprika waschen, vierteln, Strunk und Kerngehäuse entfernen. Zucchini waschen, Enden entfernen und längs in dünne Scheiben schneiden. Gemüse auf ein Backblech mit Backpapier geben und mit Olivenöl und Salz würzen. Für ca. 20 Min. im Ofen backen.

2. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Pinienkerne ca. 2 Min. fettfrei anrösten. Anschließend zum Abkühlen auf einen Teller geben. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel Mayonnaise, Basilikum, Pinienkerne und Parmesan verrühren.

3. Ciabatta-Brot nach Belieben im Ofen kurz erwärmen. Ciabatta halbieren und längs aufschneiden. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Lammbraten in dünne Scheiben schneiden.

4. Ciabatta mit Pesto-Mayonnaise bestreichen, mit Lammbraten, Tomaten und Grillgemüse belegen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Übrige Lammkeule vom Festessen kann super und einfach wie hier kalt auf einem Sandwich verzehrt werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	648 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	43 g