

Lammlachse an Tomatenrahm

Für 2 Personen/Zubereitungszeit 20 Minuten



300 g Lammlachse
3 El Olivenöl
4 Knoblauchzehen
6 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer
200 g Sahne
1 TI Tessiner Gewürz
6 getrocknete Tomaten

Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Lammlachse darin etwas 5 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, würzen und warm stellen.

Die Schale der Knoblauchzehen abziehen und zusammen mit 4 Zweigen Rosmarin kurz in der Pfanne schenken.

Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.

Die Sahne, das Tessiner Gewürz und die Tomatenstreifen zugeben. Etwas einkochen lassen und abschmecken.

Mit den Knoblauchzehen und den restlichen Rosmarinzweigen garnieren.