

# Italienische Rezepte

## Filetti d'agnello al formaggio (Lammfilets in Käsesauce)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Italien, Käse, Lamm

---

| Zutaten |                |        |                      |
|---------|----------------|--------|----------------------|
| 800 g   | Lammfilet      | 125 ml | Weißwein             |
| 4       | Knoblauchzehen | 250 ml | Fleischbrühe         |
| 6       | Essl. Olivenöl | 125 g  | Pecorino, gerieben   |
|         | Salz           | 1      | Msp. Muskat          |
|         | Pfeffer a.d.M. |        | etwas Worcestersauce |
| 1       | Zwiebel        | 2      | Essl. Zitronensaft   |
| 2       | Essl. Mehl     | 1      | Bund Schnittlauch    |

---

Die Lammfilets unter fließendem Wasser abwaschen, trocken tupfen, mit den fein gehackten Knoblauchzehen kräftig einreiben und zugedeckt mindestens 2 Stunden einwirken lassen.

Das Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Filets je nach Geschmack braten, herausnehmen, salzen, pfeffern und warm stellen.

Die Zwiebel fein hacken und danach im verbliebenen Bratfett glasig schwitzen.

Mit Mehl bestäuben, mit dem Weißwein ablöschen, mit der Fleischbrühe auffüllen und zugedeckt 10 Minuten leicht kochen lassen.

Den Käse untermischen, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Worcestersauce und Zitronensaft abschmecken.

Das Fleisch anrichten, mit der Sauce überziehen und anschließend mit frisch geschnittenem Schnittlauch servieren.