Tartine Provençale vom Lamm mit Brebirousse d'Argental



Informations

Personen : **4**
Backzeit : **34 min.**

Zutaten

- 160 g Brebirousse d’Argental
- 4 schöne Scheiben Bauernbrot
- 2 Zucchini
- 2 Tomaten
- 300 g Lammkeule ohne Knochen
- 2 Knoblauchzehen
- 3 cl Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Rosmarinzweige

Zubereitungschritte

1. Den Ofen auf 130°C vorheizen.
2. Die Zucchini und Tomaten in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. In einer Auflaufform die Tomaten und Zucchini leicht mit Olivenöl beträufeln. Mit feinem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, ein paar Rosmarinzweige dazugeben und ca. 30 Minuten backen.
3. Währenddessen die Lammkeule in Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit dem restlichen Olivenöl anbraten.
4. Sobald das Gemüse gar ist, aus dem Ofen nehmen.
5. Die Ofentemperatur auf 180°C erhöhen.
6. Die Scheiben Bauernbrot auf ein Blatt Backpapier legen, mit einer Knoblauchzehe einreiben. Auf jede Brotscheibe eine Portion Gemüse, ein paar Stückchen der Lammkeule und ein paar schöne Käsescheiben legen.
7. Für 3 bis 4 Minuten in den Ofen schieben. Wenn der Käse geschmolzen ist, auf Tellern anrichten und heiß genießen.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept können Sie auch gegrillte Paprikaschoten hinzufügen.