

Lammgeschnetzeltes mit Cherrytomaten und Bundzwiebeln



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

600 g Lammnierstück, geschnetzelt
30 g Cashewkerne
1 EL Rapsöl
1 EL Sesamöl
1 EL Rohrzucker
Salz, Pfeffer
4 Knoblauchzehen, in Scheibchen
1 Bund Bundzwiebeln mit dem Grün, in
Stücken
200 g Cherrytomaten, halbiert
Salz, Pfeffer

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Fleisch und Cashewkerne portionenweise bei sehr starker Hitze im Raps- und Sesamöl ca. 3 Minuten braten. Rohrzucker beifügen, würzen, herausnehmen und warm stellen. Knoblauch und Bundzwiebeln in derselben Pfanne 2 Minuten andämpfen. Cherrytomaten 1 Minute mitdämpfen, Fleisch wieder beifügen, würzen.