

# Brot-Salat

## Für 2 Portionen

150 g Lammfilet	4 Scheiben italienisches Weißbrot	2 Karotten
1 EL Chili-Senf	1 EL Crème-fraîche	30 g Parmesan
1 Prise Zucker	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
Essig, Öl		

Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Das Lammfilet in feine kleine Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Das Weißbrot ohne Rinde in Würfel schneiden. Das Ganze nun in die Pfanne geben und anbraten. Die Karotten mit einem Sparschäler in eine Schüssel schälen. Mit etwas Essig und Öl marinieren. Eine Prise Zucker, den Chili-Senf und die Crème-fraîche dazugeben. Den Karottensalat auf Tellern anrichten. Das Lammfilet und das Brot darauf legen und abschließend etwas Parmesan darüber raspeln.

Steffen Henssler am 05. Dezember 2012