



## Lammrücken auf Bohnen-Tomaten-Ragout

### Zubereitung

50 Minuten

- Grill für direkte hohe Hitze vorbereiten (200-220 °C).
- Den Lammrücken von allen Seiten direkt angrillen. Danach auf die indirekte Seite legen.
- BONA PFLANZENÖL in die Pfanne geben und Schalotten anschwitzen. Bohnenstreifen hinzugeben und mit der Brühe ablöschen. Bohnenkraut und Knoblauch zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Lammrücken indirekt grillen, bis eine Kerntemperatur von 60° erreicht ist. Danach noch 5 Minuten ruhen lassen.
- Bohnen abschmecken, mit der Speisestärke abbinden und Kirschtomaten hinzugeben. Zusammen mit dem Lammrücken servieren. **Tipp:** Kartoffelwürfel in das Bohnenragout geben.
- Das Rezept wurde von Weber Grill zur Verfügung gestellt.

### Zutaten

4 Personen

2 Lammrücken á 600g (grillfertig)

400g Grüne Stangenbohnen (in Streifen geschnitten)

1 Zweig Bohnenkraut

200g Halbierete Kirschtomaten

3 Schalotten feingewürfelt

½ Chinesischer Knoblauch feingewürfelt

1 EL Tomatenmark

100ml Geflügelbrühe

1 EL Speisestärke

BONA Pflanzenöl

Salz, Pfeffer, Muska

Pfanne (GBS System) oder Wok