



# Steaks vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Dicke Bohnen-, Rucola- und Ziegenkäse- CroStini

## Zutaten

- 4 magere Keulensteaks vom Walisischen Lamm, in feine Scheiben geschnitten
- 225 g tiefgekühlte Dicke Bohnen, aufgetaut
- 1 Handvoll Rucola
- Salz und Pfeffer
- 50 g Ziegenkäse
- 30 ml (2 EL) Olivenöl
- 1 Ciabatta-Brot, in handtellergröße Stücke geschnitten
- Limetten

## Zubereitung

1. Keulensteaks vom Walisischen Lamm auf heißer Grillpfanne je nach gewünschtem Garzustand ca. 6 – 8 Minuten anbraten.
2. Dicke Bohnen, Rucola sowie Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und so lange mixen, bis alles cremig ist. Ziegenkäse und Öl hinzufügen und nochmals kurz mixen. Aufstrich auf leicht getoastetem Ciabatta auftragen und im Backofen auf Grillstufe auf ein Backblech legen, um das Brot mit dem Aufstrich zu erwärmen.
3. Nun Steakscheiben auf die Brote legen. Vor dem Servieren mit einem Spritzer Limettensaft versehen. Eignet sich als Kanapee, Vorspeise, Snack oder Hauptgericht.



Zubereitungszeit:  
10 Minuten

Portionen: 4

Küche: italienisch

Zuschnitt:  
Keulensteaks