

## Rezept

# Lamm auf sizilianischen Kartoffeln

Ein Rezept von Lamm auf sizilianischen Kartoffeln, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> kleine Kartoffeln, z.B. Grenaille	<b>1</b> Zweig Rosmarin
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>6 EL</b> Olivenöl
<b>1 TL</b> grobes Meersalz	<b>1</b> Lammrücken (500g)
Salz	Pfeffer
<b>300 g</b> Blattspinat	<b>1 TL</b> Butter
Alufolie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln in einem Topf mit Wasser bedeckt in 12– 15 Min. gar kochen. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen und mit dem Handballen leicht andrücken. Kartoffeln abgießen. 4 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Kartoffeln darin mit Meersalz, Rosmarin und Knoblauch goldbraun anbraten, Deckel auflegen, vom Herd nehmen.
2. Inzwischen Lammrücken waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch 6 Min. rundum scharf anbraten. Dann in Alufolie wickeln und zu den Kartoffeln in den Topf legen, Deckel auflegen.
3. Spinat waschen, verlesen und noch feucht in einer Pfanne zusammenfallen lassen. Salzen, pfeffern, Butter zugeben. Fleisch nach ca. 5 Min. auswickeln und aufschneiden (es sollte innen schön rosa sein). Mit Kartoffeln und Spinat servieren.