Rezept

Lammbraten auf Gemüsebett

Ein Rezept von Lammbraten auf Gemüsebett, am 26.04.2024

Zutaten

- **800 g** fest kochende Kartoffeln
- **800 g** Tomaten
- **5 EL** Olivenöl
- Pfeffer
- **5** Knoblauchzehen
- **1** getrocknete Chilischote
- **50 g** frisch geriebener Parmesan
- **4** rote Zwiebeln
- 1/2 Bund Thymian
- Salz
- **1 kg** Lammkeule ohne Knochen
- **1** unbehandelte Zitrone
- **50 g** Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 930 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und achteln. Tomaten waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Thymian waschen, die Blättchen abzupfen.

2. Die Fettpfanne des Backofens mit etwas Öl ausstreichen. Kartoffeln, die Tomaten und Zwiebeln darin verteilen, mit der Hälfte des Thymians bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Lammfleisch rundherum kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Knoblauchzehen schälen und in Stifte schneiden. Fleisch mit einem spitzen Messer mehrmals einstechen und mit den Knoblauchstiften spicken. Den Backofen auf 180° vorheizen.

4. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen. Schale fein abreiben, Saft auspressen. Die Chilischote fein zerstoßen. Zitronenschale, Saft und Chili mit 2 EL Olivenöl mischen, die Keule damit einpinseln. Keule auf die Kartoffelmischung setzen.

5. Das Lamm im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 1 1/4 Std. garen. Semmelbrösel mit Käse und übrigem Öl mischen, auf dem Lamm verteilen. Kruste in weiteren 15 Min. schön braun werden lassen. Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln und Tomaten servieren.