

Rezept

Süßkartoffeln mit Lamm

Ein Rezept von Süßkartoffeln mit Lamm, am 07.11.2024

Zutaten

2 Süßkartoffeln (à ca. 320 g)	2 EL Olivenöl
160 g Lammfilet	1 rote Zwiebel (ca. 80 g)
1 Knoblauchzehe	1 TL getrockneter Rosmarin
Salz	Pfeffer
70 g Crème fraîche	40 g fein geriebener Bergkäse
1 Eigelb	1 TL mildes Currypulver
1 Zweig Rosmarin (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal, 35 g F, 31 g EW, 83 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Süßkartoffeln waschen, trocken tupfen und längs in Scheiben (ca. 1 cm dick) schneiden (Bio-Ware muss nicht geschält werden!). Scheiben auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit 1 EL Öl bestreichen.
2. Fleisch abtupfen und in Stücke (0,5-1 cm breit) schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Fleisch, Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin und 1 EL Öl vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Crème fraîche, Bergkäse, Eigelb und Curry verrühren. Mit Salz würzen. Fleischmix auf den Süßkartoffeln verteilen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Das Backblech nach ca. 10 Min. Backzeit herausnehmen und die Käsecreme auf den Kartoffeln verteilen. Kartoffeln zu Ende backen. Nach Belieben mit Rosmarin garnieren.