



## Lammkeule mit Kräuterkruste - 4-6 Personen, 2 1/4 Stunden

### 1

Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Dann halbieren und den Saft auspressen. Die Lammkeule mit dem Zitronensaft einreiben.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

### 2

Einen großen Bräter mit 2 EL Olivenöl auspinseln. Die Kartoffelscheiben einschichten, salzen und pfeffern. 2 EL vom Butter in kleinen Flöckchen auf den Kartoffeln verteilen. Tomatenstücke darüber legen. Backofen schon mal auf 180 Grad (auch Umluft schon jetzt: 160 Grad) vorheizen.

### 3

Petersilie waschen, trockenschütteln und so fein wie möglich hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Beides mit den Semmelbröseln und der abgeriebenen Zitronenschale mischen. Etwas mehr als die Hälfte davon mit den restlichen 4 EL Olivenöl zu einer Paste verrühren. Den Rest mit dem geriebenen Käse mischen.

### 4

Die Lammkeule jetzt salzen und pfeffern. Rundum mit der Petersilien-Paste einstreichen. Aufs Kartoffel-Tomaten-Bett legen und für 1 1/4

## ZUTATEN

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 kg Lammkeule (ohne Knochen)
- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 600 g stückige Dosentomaten
- 6 EL Olivenöl
- 3 EL Butter
- 1 Bund Petersilie (oder getrocknete)
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Semmelbrösel
- 50 g frisch geriebener Pecorino oder Parmesan

Stunden in den Backofen auf mittlerer Schiene schieben.

**5**

Dann die Temperatur im Backofen auf 225 Grad (Umluft 200) erhöhen. Die Petersilien-Käse-Mischung über Lammkeule und Kartoffeln streuen, das restliche Schmalz in Flöckchen darauf verteilen. Nochmal 10-15 Minuten im Ofen lassen und knusprig überbacken.

REZEPT - KÜRBISSUPPE MIT CURRY