

Gemüsepfanne mit Lamm

Zutaten für 4 Personen :

1kg. Festkochende Kartoffeln
4 mittelgroße Tomaten
1 Zucchini (zirka 300 g)
einige Stiele Rosmarin
6Eßl. Öl
1 Knoblauchzehe
600 - 750 g ausgelöster Lammrücken
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Zucchini der Länge nach vierteln und in Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und etwas ziehen lassen. Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Rosmarinnadeln, bis auf einige zum Garnieren, von den Stielen streifen und grob hacken. 4 Eßl. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden zirka 15 Minuten braten. Knoblauch halbieren und das Fleisch damit einreiben. Mit Pfeffer würzen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Bei schwacher Hitze zirka 10 Minuten Weiterbraten. Die Zucchini Trockentupfen und zusammen mit dem Rosmarin zu den Kartoffeln geben. Zirka 5 Minuten Mitbraten. Tomaten kurz vor Ende der Garzeit zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit Salz würzen, aus der Pfanne nehmen und kurze Zeit ruhen lassen. In Scheiben schneiden und auf den Kartoffeln anrichten. Mit Rosmarin garnieren.

„Gutes gelingen und guten Appetit“