

## Lamm-Kotelett mit gebackenem Gemüse

### Für 4 Personen:

12 Lammkoteletts (je 50 g)	2 Petersilienwurzeln	3 Zweige Rosmarin
1 Kohlrabi	1 Bund Blatt Petersilie	3 Möhren
1 EL Butter	500 g Kartoffeln	4 EL Olivenöl
2 Zwiebeln	1 Zitrone	1 Zehe Knoblauch
1 EL Rohrzucker	100 g Bergkäse, bio	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Kartoffeln und Gemüse putzen, schälen und in Spalten schneiden.

Zwiebeln schälen und ebenfalls in Spalten schneiden.

Die Zitrone auspressen.

Das gesamte geschnittene Gemüse mit dem Zitronensaft, drei Esslöffel Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer mischen und auf dem Backblech verteilen. Nun im Backofen für circa 40 bis 45 Minuten garen, ab und zu wenden. Das Fleisch abwaschen und trocken tupfen. Rosmarin und Petersilie abbrausen, und getrennt klein hacken. Circa zehn Minuten vor Ende der Garzeit des Gemüses Butter und das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und bei kleiner Hitze zwei Minuten unter mehrmaligem Wenden mit einer Zehe Knoblauch braten. Das Backofengemüse auf Tellern anrichten, je nach Geschmack mit etwas geriebenem Bergkäse bestreuen, die Lammkoteletts darauf setzen und mit der Blatt Petersilie garnieren.

NN