

Lammsteaks mit Ofengemüse

Zutaten (für 3 Personen)

1 Paket marinierte Lammsteaks (von Aldi)
3 Paprikaschoten
8 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1/8 l trockener Rotwein
1/2 Tasse Gemüsebrühe
2 Zweige Rosmarin
ein paar Thymianzweige
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Lammsteaks rechtzeitig auftauen.

Paprika in grobe Stücke schneiden (je Schote ca. 6-8). Zwiebeln schälen und halbieren oder vierteln. Zusammen mit den geschälten und in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehen in eine große Auflaufform geben.

Lammsteaks darauf legen. Wein und Brühe angießen, Rosmarin- und Thymianzweige dazulegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei 180° - 200° ca. 30 min. im Backofen backen.

Dazu passen sehr gut die Patatas und/oder Tsatsiki und Ciabatta.

Das Gemüse schmeckt auch gut allein als Beilage (für die Vegetarier...!).

Anstatt oder zusammen mit dem angegebenen Gemüse kann man auch Zucchini, Auberginen oder ähnliches verwenden.