

# 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.*