

Lammbraten mit Kartoffeln (Agnello alla pugliese)

Zutaten für 4-6 Portionen:

1 kg Lammkeule
600 g kleine Kartoffeln(vorwiegend festkochend)
600 g reife Tomaten
1 großes Bund glatte Petersilie
1 unbehandelte Zitrone(Saft und Schale)
50 g frisch geriebener Pecorino(oder Parmesan)
3 EL Schmalz
4 EL Semmelbrösel (möglichst frisch gerieben)
4 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit: 2,25 Std. Bei 6 Portionen pro Portion: 2700 kJ / 650 kcal



1

Lammkeule mit dem Saft von 1 Zitrone einreiben (Zitronenhälften aufheben).
Kartoffeln waschen, schälen und in 0,5 cm breite Scheiben schneiden.
Tomaten überbrühen, enthäuten und entkernen.

2

Einen großen Bräter mit 2 EL Olivenöl ausstreichen.
Kartoffelscheiben einschichten, salzen und pfeffern, mit 2 EL
Schmalzflöckchen belegen. Die Tomaten dazwischen verteilen.
Backofen auf 175° vorheizen.

3

Petersilie und 4 Knoblauchzehen sehr fein hacken, mit 4 EL Semmelbröseln
und fein abgeriebener Schale der Zitrone mischen. 2/3 davon mit 4 EL Olivenöl
zu einer Paste rühren. Den Rest mit 50 g frisch geriebenem Pecorino mischen
und für später beiseite stellen

4

Lammkeule salzen und pfeffern. Mit der Petersilienpaste rundum einstreichen.
Auf die Kartoffelscheiben in den Bräter legen, im vorgeheizten Backofen (Gas: Stufe 2)
etwa 1,5 Std. garen

5

15 Min. vor Garzeitende die Backofentemperatur auf 225° (Gas: Stufe 4) erhöhen.
Petersilie-Käse-Mischung über Lamm und Kartoffeln streuen, 1 EL Schmalz in
Flöckchen darauf verteilen. Knusprig überbacken.