

Zarter Lammbraten mit Salbei-Knödel

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Kräuter der Provence
- 900 g ausgelöster Lammrücken
- Jodsalz
- Pfeffer
- 2 Tomaten
- 75 g Schafskäse
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 25 g Paniermehl (Semmelbrösel)
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 Bund frischer Salbei
- 1 EL Margarine
- 1 Packung PFANNI Teig für Kartoffel-Knödel halb & halb (12 Knödel)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2648 kJ
Energie (Kilokalorien):	632 kcal
Fett:	36 g
davon gesättigte Fettsäuren:	13 g
Kohlenhydrate:	43 g
davon Zucker:	3,3 g
Ballaststoffe:	4,6 g
Eiweiß:	34 g
Salz:	2 g

Zubereitung

1. Für den zarten Lammbraten mit Salbei-Knödeln 2 EL Olivenöl in eine Schüssel geben. 2 Knoblauchzehen schälen. Eine Knoblauchzehe zum Öl pressen und mit 1 TL Kräutern der Provence mischen. 900 g Lammrücken salzen und pfeffern und mit der Marinade bestreichen. In einer ofenfesten Form im vorgeheizten Backofen auf 200 °C (Umluft: 175 °C) je nach Dicke des Fleisches 10-15 Minuten braten.

2. 2 Tomaten überbrühen, abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. 75 g Schafskäse reiben, 1 Zwiebel schälen und fein hacken, 1/2 Bund Petersilie waschen, putzen und hacken. Alles mit 25 g Paniermehl, Tomatenstückchen, 2 EL Olivenöl und 1 TL Thymian mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Kruste auf dem Lammrücken verteilen und etwas festdrücken. Das Fleisch bei 225 °C (Umluft: 200 °C) 15-20 Minuten weiter braten.

4. Inzwischen 1 Bund Salbeiblätter waschen, in kleine Streifen schneiden und in 1 EL Margarine anrösten. Salbei und 3/4 l (750 ml) kaltes Wasser in eine Schüssel geben und Packungsinhalt Pfanni Teig für Kartoffel-Knödel mit dem Schneebesen einrühren. 10 Minuten quellen lassen und aus dem Kartoffelteig 12 Knödel formen. In kochendes Salzwasser geben und bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen. Zarten Lammbraten mit Salbei-Knödeln anrichten und servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Für eine Sauce etwas Rotwein zum entfetteten Bratensatz geben, einkochen lassen und etwas würzen.

Dazu schmeckt Paprika-Zucchini-Gemüse.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 50 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen