



LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERN

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 Lammrücken
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Den Lammrücken von überschüssigem Fett befreien. Links und rechts neben dem Rückgrat einen Einschnitt bis auf die Rippenknochen machen.

Den Knoblauch in feine Stifte schneiden. Die Rückenfilets etwas vom Knochen wegziehen. In die Einschnitte den Knoblauch stecken und pro Seite 1 Rosmarinzweig und 2 Thymianzweige legen.

Den Lammrücken salzen und pfeffern. Mit Olivenöl einpinseln und bei 200 °C ca. 40 Minuten im Backofen garen.

