



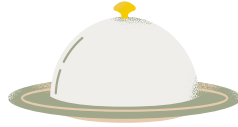
SPEISKASTL

bio • genuss • bringer

# Lammkrone mit Wurzel-Ratatouille



60 Minuten



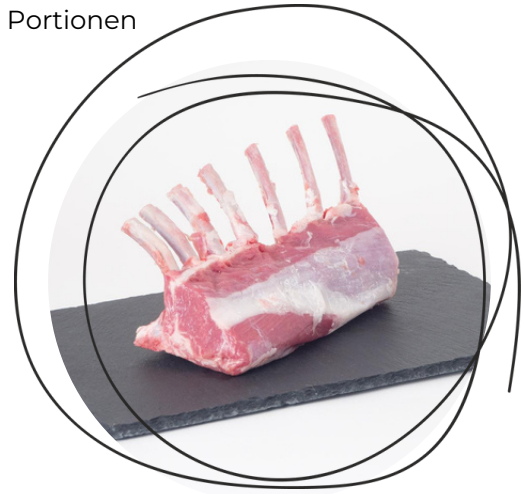
einfach



4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Lammkrone
- ¾ kg Gemüse (Kürbis, Goldrüben, Karotten bunt, Knollensellerie, Pastinaken, Paprika, etc.)
- 2 Zehen Knoblauch, 1 große Zwiebel
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 Zweig Rosmarin, 1 Stiel Thymian
- Salz, Pfeffer, 3 EL Raps- oder Sonnenblumenöl



## Zubereitung Lammkrone

Lammkrone (ca. 500 g) mit einer Marinade nach Wahl bepinseln und einziehen lassen. Die Krone auf dem Rost in den vorgeheizten Ofen (220°C Ober- und Unterhitze) schieben und für ca. 25 Minuten braten. Wer es lieber rosa mag, verkürzt die Bratzeit auf ca. 18 – 20 Minuten. (Druckprobe oder anschneiden)  
Anschließend die Lammkrone aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen.  
Zum Servieren, die Lammkrone aufschneiden und je zwei Stücke auf dem Teller mit Wurzel-Ratatouille anrichten

## Zubereitung Wurzel-Ratatouille

Gemüse waschen und in gleichgroße Stücke schneiden. Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.  
Kräuter waschen, vom Stiel bzw. Zweig lösen und fein hacken (dieser Schritte entfällt, wenn Kräuter bereits getrocknet und gehobelt sind).  
Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel leicht andünsten. Anschließend Gemüse und Knoblauch mit Kräutern einrühren und kurz andünsten. Gemüsebrühe über das Gemüse gießen und mit Salz und Pfeffer würzen.  
Gemüse ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Guten Appetit!

