

Gebackenes Kräuter – Lammschnitzel mit Ofengemüse

(für 4 Personen)

Zutaten:

4 Junglammsschnitzel, 2 EL Bärlauch, 1 EL Schnittlauch, 1 EL Petersilie,
½ Pck. Topfen, Salz und Pfeffer
2 Eier, Mehl und Semmelbrösel zum Panieren, Fett zum Backen;

Zubereitung:

Schnitzel vorsichtig zwischen Frischhaltefolie dünn klopfen.
Bärlauch, Schnittlauch und Petersilie fein schneiden und mit dem Topfen
vermischen. Evtl. salzen und pfeffern.
Die Schnitzel mit der Kräutermasse bestreichen und zusammenklappen.
Gefüllte Schnitzel mit Mehl, Eiern und Brösel panieren. Im heißen Fett goldgelb
backen.

Zutaten für Ofengemüse:

Ca. 1 kg Wurzelgemüse (Karotten, gelbe Rüben, Pastinaken, Sellerie,
Petersilienwurzel,...), 2-3 Zwiebel, 1 Stange Lauch, 3 mittlere Erdäpfel
Für die Marinade: 6-8 EL Rapsöl, 1 TL Honig, 1 Spritzer Balsamessig, Salz,
Pfeffer, getrocknete Kräuter, evtl. etwas Zitronensaft.

Zubereitung:

Backrohr auf 200°C vorheizen. Gemüse putzen und in 2-3 cm dicke Stifte bzw.
Spalten schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel mit den Marinier Zutaten gut
vermischen. Auf ein Backblech verteilen und etwa 20-30 Minuten weich
backen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!