

Lammtöpfchen aus dem Ofenmeister von Pampered Chef



Zutaten und Zubereitung:

500g Lammfleisch in große Würfel schneiden

400g rohe Kartoffeln

1 kleine Zucchini

1 rote Zwiebel

etwas Rapsöl

3 Tomaten

1 Päckchen Fetakäse

Salz, Pfeffer und Rosmarin frisch oder getrocknet.

Das Lammfleisch mit Rapsöl und Lammfleischgewürz in einer Schüssel eine gute Stunde marinieren.

Das Gemüse und den Fetakäse in Mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Das marinierte Fleisch dazugeben. Das Rapsöl darüber gießen mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und alles zusammen vermischen.

Dann in den Ofenmeister/Zaubermeister füllen und im vorgeheizten Backofen bei 220° auf dem Rost/unterste Schiene mit aufgelegtem Deckel/ ca. 45 - 50 Min. garen.

Bitte auf Augenkontakt bleiben, denn jeder Backofen ist anders.

Danke an Susanne für diese Inspiration ♥

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Ihre Fachberatung für Pampered Chef

Hier den Ofenmeister anschauen - ziehl.shop-pamperedchef.de