



Zucchini mit Lamm im Römertopf

Zutaten

- 800 g Lammfleisch, Schulter
- 480 g Tomaten a. d. Dose
- 2 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Gyros
- 150 ml Wasser
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 400 g Zucchini
- 2 TL Rosmarin
- 100 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Den Römertopf ca. 30 Min. wässern.
2. Lammfleisch waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und mit Maggi Würzmischungen Nr.1 würzen.
3. Tomaten abtropfen lassen, klein schneiden und in den Topf geben.
4. MAGGI Food Travel Fix für Gyros in Wasser einrühren. Knoblauchzehen schälen, durchpressen, unterrühren und auf die Tomaten geben.
5. Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Fleischwürfel und Zucchini auf den Tomaten verteilen, mit Rosmarin bestreuen. Römertopf in den kalten Backofen stellen und 1 1/2 Std. bei 220°C mit geschlossenem Deckel schmoren.
6. Käse 30 Min. vor Garzeit über das Gericht streuen und die letzten 10 Min. ohne Deckel garen bis der Käse geschmolzen ist. Dazu Salzkartoffeln servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	13 g
Energie	343 kcal
Fett	14 g
Protein	41 g

🕒 108 Minuten

⊕ 5 Portionen