



### Gefüllter Lammbraten (Foto)

(6 Portionen) 1,5 kg Lammkeule (ohne Knochen), 3 Knoblauchzehen, 200 g frischer Spinat • 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 5 Rosmarinzweige, 1 EL Olivenöl, 1 Topf Knorr „Bouillon Pur Rind“, 200 ml heißes Wasser • 1 kg kl. Kartoffeln, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer • 3 EL gehackter Oregano

Lammkeule waschen, trocken tupfen und eine Tasche für die Füllung einschneiden. Knoblauch pellen und hacken. Spinat waschen, putzen und abtropfen lassen.

Olivenöl in einem Topf auf höchster Einstellung erhitzen, Knoblauch dann andünsten, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat in die Fleischtasche füllen. Rosmarinzweige waschen, auf das Fleisch legen und alles mit Küchengarn binden. Lammkeule mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 Esslöffel Olivenöl einreiben. Auf ein tiefes Backblech geben. Topfinhalt Knorr „Bouillon Pur“ in heißes Wasser einrühren. Bouillon zum Fleisch angießen und alles in den Backofen schieben.

**Elektrobackofen:** 180–200 °C, 2. Schiebeleiste v. u.

**Gasbackofen:** 180–200 °C, Thermostatstufe 3

**Umluftbackofen:** 160–180 °C

1,5–2 Stunden braten, nach Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen.

Kartoffeln waschen und halbieren, 45 Minuten vor Ende der Garzeit um die Lammkeule verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Lammkeule aus dem Backofen nehmen und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Mit Oregano bestreut servieren.

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

**Tipp:** Zusätzlich 100 g Feta zur Spinatfüllung geben.