



Mediterranes Lamm-Geschnetzeltes

**HOFLIEFERANT**
FLEISCH & WURST VOM BIO-METZGER.

Zutaten (für 4 Personen)

600 g Lammfleisch als Geschnetzeltes (ideal aus der Keule)	1 Zwiebel
1 Aubergine ca. 300 g	1 Knoblauchzehe
750 g Tomaten	3 Zweige Rosmarin
250 g Paprika	1 Glas Hofgenuss
200 g Zucchini	Lammfond
	Etwas Salz und Pfeffer
	Etwas Olivenöl



So gehts:

Die Tomaten, Paprika, Aubergine und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln würfeln und Knoblauch klein hacken. Das Lammgeschnetzelte in Olivenöl scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. In der selben Pfanne die Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Auberginenwürfel kurz scharf anbraten. Die Tomaten hinzufügen und mit dem Lammfond ablöschen. Zum Kochen bringen und das Fleisch untermengen, die Rosmarinzwige dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

→→ Lecker dazu: Bulgur oder Couscous.
Auch Rosmarinkartoffeln passen wunderbar.

Guten Appetit