

Lammhaxen mit Kräutern der Provence

Zutaten

4 Lammhaxen (je ca. 250 g)
Salz
Pfeffer
3 TL getr. Kräuter der Provence
1 Knoblauchknolle
6 EL Olivenöl
je 1 Bd. Thymian und Salbei

Zubereitung

Lammhaxen abspülen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und den getrockneten Kräutern einreiben.

Haxen mit der Hautseite nach unten auf ein geöltes Backblech legen. Knoblauchzehen ungeschält auf dem Blech verteilen und das Fleisch mit dem Öl beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad 15 min. braten. Dann Fleisch wenden, wieder mit Öl beträufeln und weitere 10 min. braten. Erneut wenden, Ofen auf 180 Grad zurückstellen und noch einmal 20 min. braten.

Mit den frischen grob gehackten Kräutern bestreuen und gleich servieren.

Dazu paßt Ciabatta.