

Lamm nach Bauernart (arni exochiko)

ZUTATEN für 5 Portionen

Menge	Maß	Zutat, Art
1	kg	Lammfleisch
1	Tasse	Butter
10	St	Kartoffeln
5	St	Zwiebeln
5	Z	Knoblauch
1/2	Tasse	Hartkäse (gerieben)
5	St	Schafskäse
5	Bl	Strudelteig
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	EL	Oregano
1	TL	Rapsöl

Hinweis: Mit einem Klick auf die Zutaten des Rezepts gelangen Sie zu deren detaillierten Nährwertangaben.

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in fünf Portionen schneiden, mit den halbierten Zwiebeln und den geschälten, gewürfelten Kartoffeln in einem kleinen Topf in wenig Butter leicht anbraten.

Die Strudelteigblätter mit Butter bestreichen und Fleisch, zerdrückte Knoblauchzehen, Kartoffeln, Zwiebeln, Käse und Oregano gleichmäßig in diese verteilen. Zu jeder Portion etwas Butter zugeben, den Teig einschlagen und in längliche Päckchen einrollen. Eine Backpfanne einölen, die Pakete von außen mit Butter bestreichen und die Pfanne mit Alufolie bedecken. Im Backofen bei mittlerer Hitze etwa eine Stunde garen.

NÄHRWERTE (pro Portion)

Energie	695	kcal
	2907	kJ
Eiweiß	18	g
Fett	48	g
Kohlenhydrate	47	g
Ballaststoffe	5	g
Mineralstoffe	4	g

ZUBEREITUNGSZEIT

Aktiv	40 Min.
Passiv	1 Std.