

# Lammschlegel im Backofen

Personenzahl 4

## Zutaten

Lammschlegel	1
gekochte Karotten	35 dag
gekochte Bohnenschoten	30 dag
gekochte Nudeln	30 dag
Knoblauchzehen	2
Salz	
Pfeffer	
Öl	

## Zubereitung

Öl, Pfeffer und Salz mischen und das Fleisch damit einreiben. Den Knoblauch schälen, der Länge nach durchschneiden. Das Fleisch mit einem spitzen Messer anritzen und den Knoblauch hineinstecken. Die Keule bei mittlerer Hitze 90 Minuten im Backofen braten. Zwischendurch einige Male begießen um ein Austrocknen zu verhindern. Gekochte Karotten Bohnenschoten und Nudeln mit Schlegel anrichten.