

## Lammcarree im Kräutermantel

### Zutaten:

Rosmarin, Thymian, Knoblauch Salz, Pfeffer, Olivenöl, geraspelter Parmesankäse

### Zubereitung:

Die Kräuter klein hacken und mit dem Parmesankäse und Olivenöl zu einer breiigen Paste verarbeiten.

Das Lammcarree salzen, pfeffern und mit der Kräuterpaste dick bestreichen.

Dann das Fleisch bei 180 Grad Ober-Unterhitze im Backofen ca. 20 Minuten garen.

Danach 5 Minuten den Backofen auf 200 Grad grillen stellen und nochmals garen.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln und Böhnchen mit Speck.