



CHEFKOCH.DE



Blechkartoffeln mit Lammkotelett

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Öl großzügig einpinseln und die Kartoffelscheiben gleichmäßig verteilen. Die Tomaten und die Zwiebel in Scheiben schneiden und auf den Kartoffeln wiederum verteilen. Alles salzen, pfeffern und ein bisschen Öl drüber träufeln. Bei 220 Grad in den Ofen und nach ca.30 Min. die gewürzten Lammkoteletts (mit Salz, Pfeffer oder Marinade) oben drauf legen. Je nach Dicke der Koteletts noch mal 10-15 min. backen. Auf dem Blech servieren. Dazu passt evtl. noch ein grüner Salat.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 2 Portionen:

600 g	Kartoffel(n)
1 große	Zwiebel(n)
250 g	Tomate(n)
6	Lammkotelett(s)
	Öl
	Salz
	Pfeffer

Verfasser: Ruzamoja