



## **Lammrücken mit Kräuterkruste**

### Zutaten

1 kg Lammrücken  
Salz  
Pfeffer  
Weißbrot  
Kerbel  
Rosmarin  
Thymian  
Basilikum  
Knoblauch  
Butter

### Zubereitung

Den Lammrücken würzen mit Salz und Pfeffer. Danach kurz und scharf anbraten. Anschließend im Bräter 60 Minuten oder etwas länger im Backofen bei ca. 180 Grad braten.

Für die Kräuterkruste trockenes Weißbrot ohne Rinde mit Kerbel, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Knoblauch und Butter mixen. Auf das Fleisch auftragen und noch mal kurz unter den Grill. Dazu reichen Sie Gemüse und Kartoffeln.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihr Klostergut Neresheim,  
Fam. Streif, Tel.: 07326/85144 o. 963221 o. 85145