

Provençalische Lammhaxen mit Auberginen und Tomaten geschmort

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 1:05 h
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '1:05 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Mit den Aromen der Provence, da werden Urlaubserinnerungen wahr

Zutaten

- 4 Lammhinterhaxen à 400 g, küchenfertig
- 600 g frische Auberginen, geputzt, gewaschen, in 2 cm dicken Scheiben
- 400 g Tomaten ohne Blüte, in dicken Scheiben
- 3 - 4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt; oder mehr, nach eigenem Geschmack
- 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gewürfelt
- ½ Bündchen Thymian
- Einige Zweige Rosmarin
- 100 ml Olivenöl
- Brösel von 1 Scheibe entrindetem Toastbrot
- 30 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 160° C vorheizen, die Zwiebeln mit 1 Tl gehacktem Thymian und Rosmarin mischen.

Schritt2

Die Auberginenscheiben salzen und 20 min. „ziehen lassen“.

Schritt3

Danach trocken tupfen und in einer Stielpfanne mit heißem Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt4

Abwechselnd mit den Tomatenscheiben in einen Bräter oder Römertopf schichten, jede Schicht salzen und pfeffern.

Schritt5

Die Lammhaxen ebenfalls salzen und pfeffern, mit Knoblauch - und Rosmarinzweigen belegen, Von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen, auf die Auberginen - Tomaten geben.

Schritt6

Die Zwiebel - Thymianmischung auf den Haxen verteilen, etwas Öl darüber träufeln.

Schritt7

Deckel drauf und auf der untersten Schiene 60 min. schmoren - garen. Danach prüfen, sie sollten sehr schön weich sein, ggf. etwas nach garen.

Schritt8

In der Zwischenzeit den geriebenen Parmesan, etwas gehacktem Thymian und die Semmelbröseln mischen. Auf den Haxen verteilen, den Backofengrill zuschalten; Haxen goldbraun überbacken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die appetitlich überkrusteten Haxen auf / mit dem Auberginen - Tomatengemüse anrichten.

Schritt11

Dazu passen die Gekonntgekocht Bäckerin Kartoffeln oder einfach nur knuspriges Baguette.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** aromen der provence, Hauptgericht **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/provencealische-lammhaxen-mit-auberginen-und-tomaten-geschmort/>