

# *„Frohe Ostern“ wünscht Ihre Landfleischerei Bartels*

*Rezept Tip: „Lammkeule mit Knoblauch“*

- 1 Lammkeule*
- 7 Knoblauchzehen*
- 1 Zitrone*

*Lammkeule abwaschen und trocken tupfen.  
Rundherum kleine Schlitze schneiden,  
jeweils eine Knoblauchzehe, etwas Salz und Pfeffer  
in die Schlitze geben. Den Saft der Zitrone mit  
dem Olivenöl mischen, damit die Keule einpinseln.*

*Erst mit Backpapier einschlagen dann in drei lagen  
Alufolie wickeln. Das Paket gut verschließen,  
damit kein Saft ausläuft. Und ab in den Backofen  
bei 180 Grad, ca. 3 Stunden, 10min. ruhen lassen.*

*Guten Appetit*

