

Lamm und Gemüse im Tontopf, Yufkabrot, Löffel-Salat

Für zwei Personen

Für Lamm und Gemüse:

500 g Lammlachs	200 g Rispentomaten	4 grüne Spitzpaprika
$\frac{1}{2}$ grüne Paprikaschoten	250 g kleine Zwiebeln	1 Knolle Knoblauch
125 g Butter	1 EL Tomatenmark	1 TL edelsüß Paprikapulver
1-2 Lorbeerblatt	1-2 Nelken	1 Msp. Zimt
1 TL Honig	100 g Mehl	1 EL Öl
1 TL Salz	1 TL Pfeffer	

Für das Yufkabrot:

50 ml Milch	250 g Mehl, Type 405	1 gestrichener TL Backpulver
1 gestrichener TL Zucker	30 ml Öl	1 TL Salz

Für den Löffelsalat:

1 Rispentomate	$\frac{1}{2}$ Gurke	1 grüne Spitzpaprika
1 rote Zwiebel	1 Zitrone, davon Saft	4 Stile glatte Petersilie
3 EL Granatapfelsirup	1 Msp. Sumak	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für Lamm und Gemüse:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lamm in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und ganz lassen. Paprika halbieren, entkernen und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Tomaten schälen und klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Lamm darin anbraten. Nach etwa 5 Minuten Knoblauch, Zwiebeln und Paprika dazugeben und weiter köcheln lassen. Tomatenmark und Tomaten hinzufügen. Zum Schluss Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Lorbeerblätter, Nelken, Zimt und Honig hinzufügen und weitere 3 Minuten köcheln lassen.

Den Tontopf gründlich ausspülen und mit Lamm und Gemüse füllen.

Aus 10 ml Wasser und Mehl einen Teig herstellen und damit den Tontopf luftdicht verschließen. Den Tontopf für mindestens 20 Minuten im Ofen backen.

Für das Yufkabrot:

Milch lauwarm erhitzen und mit Mehl, Öl, Backpulver, Zucker, Salz und 100 ml lauwarmen Wasser zu einem gatten Teig kneten. Der Teig kann direkt weiterverarbeitet werden oder je nach Zeit auch etwas Ruhen.

Dünn ausrollen und in einer beschichteten Pfanne ausbacken.

Für den Löffelsalat:

Tomaten halbieren und klein schneiden. Gurke kleinschneiden. Zwiebel abziehen und klein hacken. Paprika halbieren, entkernen und klein schneiden. Petersilie hacken. Das Gemüse mit Öl, Sirup und Zitronensaft verrühren. Petersilie unterheben. Salat mit Salz, Pfeffer und Sumak abschmecken.

Der Tontopf kann mithilfe eines Hammers oder Messerrücken an einer Einkerbung aufgeschlagen werden. Dazu Brot und Salat reichen.

Derya Buyantemur am 13. Februar 2023