

# 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/>