

# Milchlammkeule



**Küchen Utensilien**  
**Topf, Blech, Messer**



● **Backofen auf 150°C vorheizen**

● **Milchlammkeule ( gesamt 45 Minuten ) in den Ofen schieben**

● **nach 25 Minuten Paket I hinzugeben**

● **Gemüse-Paket I auf gleiches Blech wie Milchlamm geben**

● **Folie des Gratins einstechen und ebenfalls dazu stellen**

● **Nach weiteren 10 Minuten Paket II**

● **Gemüse-Paket II auf gleiches Blech wie Milchlamm geben**

● **Sauce in den Topf füllen und erwärmen**

● **Bohnen im Topf erwärmen**

● **Nach weiteren 5 Minuten die Milchlammkeule in Scheiben schneiden**

● **Die Beilagen auf dem Teller anrichten, Scheiben auflegen und die Sauce anreichen.**