

Ziegenfleisch mit Honig

Zutaten:

- 1 Ziegenlende
- 4 Knoblauchzehen zerdrückt
- 2 EL flüssigen Honig
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 TL gehackte Petersilie
- 1 TL gehackter Salbei
- 1 TL zerstoßener Rosmarin
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Ziegenfleisch gut mit Knoblauch einreiben, dann mit dem Honig bestreichen.
2. Semmelbrösel, Kräuter, Salz und Pfeffer gut vermischen und über den Honig streuen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 1 1/2 bis 2 Stunden im eingölten Römertopf braten.