



Lamm-Mais-Peperoni-Topf

1 Knoblauchzehe | 1 Zwiebel | 50 g Speckwürfel | 2 EL Rapsöl |
1 EL Paprika | 500 g Lammfleisch, mager | Salz | Pfeffer, schwarz |
1 Thymianzweig | 1 Peperoni, gelb | 1 Peperoni, rot | 1 Peperoni,
grün | 3 Maiskolben oder Mais aus der Dose

- 1** Die Knoblauchzehe halbieren und die Zwiebel fein hacken. Zusammen mit den Speckwürfeln in heissem Öl gut durch dämpfen.
- 2** Den Paprika dazu rühren; dann die Fleischstücke in der Pfanne gut anbräunen. Soviel Wasser dazu giessen, bis das Fleisch bedeckt ist. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken und eine Stunde zugedeckt köcheln lassen.
- 3** Die Peperoni in Stücke schneiden, zugeben und zugedeckt nochmals 10 Minuten schmoren lassen.
- 4** 10 Minuten vor dem Servieren die gekochten und halbierten Maiskolben oder die abgetropften Maiskörner zugeben.

Dazu Salzkartoffeln servieren.