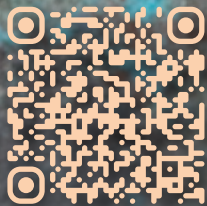




Echt. Regional. Lecker.

# LAMM UND ZIEGE

mit Genuss-Rezepten auf der Rückseite



Finden Sie Ihren regionalen Anbieter:  
[www.landratsamt-roth.de/  
direktvermarkter](http://www.landratsamt-roth.de/direktvermarkter)



STADT **SCHWABACH**



Die Goldschlägerstadt.

## LAMMSCHASCHLIK

für 4 Personen

### Zutaten Schaschlik

600 g Lammfleisch  
(aus der Keule  
oder Schulter)  
2 Bio-Zitronen  
24 Lorbeerblätter,  
frisch  
2 Knoblauch-  
zehen  
6 EL Olivenöl  
frisch gemahlener  
Pfeffer, Salz

### Zutaten Soße

4 EL Schmand  
2 Paprika-  
schoten aus  
dem Glas  
1 EL Ketchup  
etwas  
Worchestersauce  
Salz, Pfeffer,  
Cayennepfeffer

### Zubereitung

Das Fleisch in zirka 2 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zitronen quer halbieren und jeweils in 8 Spalten schneiden. Lorbeerblätter, Fleisch und Zitronenspalten abwechselnd auf die Spieße stecken und in eine Schale legen.

Den Knoblauch pressen und mit Olivenöl mischen. Fleischspieße rundherum mit dem Öl bestreichen und abgedeckt 30 Minuten marinieren. Abgetropfte Paprikaschoten mit Schmand, Ketchup und Worchestersauce pürieren, würzen und abschmecken.

Die Lammspieße salzen und in einer heißen Pfanne rundherum 10-12 Minuten braten und mit der Sauce servieren.

Als Beilage eignen sich Ofenkartoffeln und Salat.

## MARINIERTER ZIEGENKÄSETALER

für 4 Personen

### Zutaten

8 Ziegenkäsetaler  
4 EL Honig  
2 Handvoll Wallnusskerne  
2 Handvoll Feldsalat  
2 Scheiben Brot  
Öl, Essig, Salz & Pfeffer

### Zubereitung

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Ziegenkäse darauf platzieren. Jeden Taler großzügig mit Honig beträufeln und die Walnüsse grob zerbrochen darauf verteilen. 5 bis 8 Minuten backen lassen.

In der Zwischenzeit den Salat mit etwas Öl, einem Spritzer Essig, Salz und Pfeffer marinieren. Den fertigen, noch warmen Käse auf den Salat betten.

Mit geröstetem Brot servieren.

### Lamm und Ziege aus der Region

- ✓ Kurze Wege vom Hof zum Verbraucher = mehr Klimaschutz
- ✓ Stärkung der regionalen Wirtschaft und der nachhaltigen Lebensmittelproduktion
- ✓ Erhalt wertvoller Lebensräume dank Weidehaltung

### Impressum

Landratsamt Roth – Kreisentwicklung

kreisentwicklung@landratsamt-roth.de

Stadt Schwabach – Amt für Mobilität und Klimaschutz

mobilitaet-klimaschutz@schwabach.de

Landschaftspflegeverband Schwabach e.V., lppv-schwabach@t-online.de

Design und Druck: LRA Roth, Auflage: 4.500, März 2026