

Lammkoteletts, gegrillt



Zubereitungszeit:	10 Minuten
Ruhezeit:	2 Stunden
Garzeit:	6 Minuten
Nährwert:	Pro Portion etwa 570 kcal / 2.485 kJ.

Zutaten:

- 8 Lammkoteletts
- 1 Knoblauchzehe
- 2-3 EL Öl
- 60 g Kräuterbutter
- 2 Tomaten
- 1 Rosmarinzweig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Koteletts an den Rändern einkerben und das Fleisch etwas vom Knochen lösen, vorsichtig klopfen. Mit einer halben Knoblauchzehe einreiben, mit Öl bepinseln und mit einem Rosmarinzweig gewürzt im Kühlschrank etwa 2 Stunden ziehen lassen. Dann auf einem geölten Grillrost auf jeder Seite 3 Minuten grillen. Lammkoteletts sollten innen noch rosa sein. Mit Kräuterbutter belegen und mit Tomatenvierteln garnieren. Erst bei Tisch salzen und pfeffern.