

Gegrillte Lammkoteletts

Côtes d'agneau grillées



Zutaten für zwei Personen:

4-6 Lammkoteletts
2 Knoblauchzehen
3-4 EL Olivenöl
Kräuter der Provence

1. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

2. Lammkoteletts mit den Knoblauchscheiben und Kräutern der Provence in Olivenöl einlegen und mindestens eine Stunde marinieren. Knoblauch anschließend entfernen, er würde in der Grillpfanne schwarz und damit bitter werden.

3. Grillpfanne einige Minuten auf höchster Stufe vorheizen, die Lammkoteletts auf jeder Seite 2-3 Minuten grillen, je nach Dicke.

Hinweise:

Noch besser als in der Grillpfanne werden die Lammkoteletts auf einem gut vorgeheizten Elektrogrill.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023