

Lammkoteletts

Zutaten:

- Lammkoteletts
- Olivenöl
- Pfeffer
- Knoblauch
- Senf
- Chili
- Gundermann, Rosmarin, Thymian, Dost oder Oregano

Zubereitung

1. Öl mit den Kräutern und Gewürzen vermischen und die Koteletts damit bestreichen
2. Im Backofen- oder Holzkohlegrill ca. 15 Minuten rösten
3. Vor dem Servieren salzen und 2-3 Min. ruhen lassen.