

Grillrezepte

Gegrillte Lammkoteletts Mit Kräutern

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Fleisch, Grillen, Lamm, Party,

16	Lammkoteletts	2 Essl. Rosmarin
1	Zitrone; Saft	2 Essl. Thymian
1 dl	Olivenöl	2 Essl. Pfefferminze
1	Bund Petersilie	Salz
8	Basilikumblätter	Weisser Pfeffer
2	Essl. Oregano	

Lammkoteletts auf ein Backblech legen. Zitronensaft mit Olivenöl gut vermengen.

Die frisch gehackten Kräuter dazugeben.

Über das Lammfleisch verteilen, wenden und auch die Rückseite einstreichen.

Zugedeckt zirka 20 Minuten marinieren.

Den Grill vorheizen, auf jeder Seite zirka 2-4 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Heiß Servieren.