

Zutaten

- 8 Lammkotelette
- Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Hauptgang, vom Grill

Lammkotelettes mit Kräutern

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Lammkotelettes mit Kräutern. Kochen Sie mit uns und erleben Sie den Geschmack von Viva Espana bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Kotelettes mit dem Knoblauch in Olivenöl einlegen. Für 3 Stunden ziehen lassen. Würzen und in einer Pfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten.