



## 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.