



## Lammkoteletten mit provenzalischen Kräutern

### ZUTATEN für 4 Personen:

- 2 kg Lammkoteletten (küchenfertig)
- 6 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- Pfeffer



### Zubereitung

Die Lammkoteletten waschen und trocken tupfen. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, grob hacken, mit dem Öl mischen und mit einer Prise Pfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen, zu dem Kräuteröl pressen, verrühren und die Koteletten damit einstreichen. Am besten über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag den Grill anheizen. Die Koteletten auf den heißen Grill legen und von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen. Mit Meersalz würzen und servieren. Wer gerne Pilze hat, der kann diese in einer Pfanne mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln anbraten und zum Fleisch servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss mit unserem Menüvorschlag. Zu diesem Gericht empfehlen wir unseren [Syrah Diego Mathier AOC VS](#) aus der Familienlinie.

Diego & Nadia Mathier