



>> Gegrillte Lammkoteletts <<

Zutaten (für 4 Personen)

- 12 Lammstielkoteletts
- 2 Bio-Zitronen
- 1/2 TL getrockneter Oregano
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Fettschicht an den Koteletts mehrmals einschneiden.

1 Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Oregano und Öl verrühren. Koteletts mit Zitronenmarinade bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch auf dem heißen Grill von jeder Seite ca. 7 Minuten braten, dabei mit der restlichen Marinade bestreichen. Restliche Zitrone in Spalten schneiden und zu den Koteletts servieren.