

Lammkoteletts mit Grillgemüse

Zutaten (Für 4 Personen):

- 12 dicke Lammkoteletts
- 2 rote Paprika und 2 hellgrüne Paprika
- 1 kl. Zwiebel / 1 Knoblauchzehe / 1 Bund Thymian / 2 Zucchini (gelb u. grün)
- 2 EL Rapsöl / 1 EL Butterschmalz
- 1 kg Kartoffeln
- Jodsalz, Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung:

Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Alle Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und mit einem Ausstecher Kugeln ausstechen.

Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten. Mit Salz und Thymian würzen.

In der Zwischenzeit in einer Grillpfanne das Butterschmalz erhitzen und die Lammkoteletts darin beidseitig ca. 3 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und dem frisch gepressten Knoblauch würzen und warm stellen. In der gleichen Pfanne nun das geputzte Gemüse kurz angrillen, damit es knackig bleibt, würzen, evtl. einige Thymianblättchen begeben und zusammen mit den Kartoffeln und den Lammkoteletts servieren.

„Guten Appetit“