

Rezepte vom Lamm

Lamm mit Minzsauce

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Bund Minze
- 150g fettarmer Naturjoghurt
- 1 El Zucker
- Etwas Fett für das Blech
- 4 Lammkoteletts, etwa 2-3cm dick



Zubereitung:

Die Minzblätter waschen und trockenschütteln. Mit Joghurt und Zucker in einen Mixer geben und auf mittlerer Stufe laufen lassen bis die Minzblätter völlig zerkleinert sind.

Den Ofen auf die höchste Stufe stellen und das Grillblech leicht einfetten. Als nächstes die Lammkoteletts von Fett befreien und unter den Grill legen. Von jeder Seite 6-7 Minuten grillen, so dass sie innen noch leicht rosa sind. Koteletts auf dem Teller anrichten und mit Minzsauce servieren.

Mögliche Beilagen:

Kartoffeln

