

Rezept

Gegrillte marokkanische Lammkoteletts

Ein Rezept von Gegrillte marokkanische Lammkoteletts, am 04.10.2024

Zutaten

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 TL Salz | 1 TL Kreuzkümmel |
| 1 TL rosenscharfes Paprikapulver | 2 EL + 1 TL Olivenöl |
| 8 Lammkoteletts (je ca. 150 g) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1090 kcal

Zubereitung

1. Salz, Kreuzkümmel und Paprikapulver im Mörser mischen. Die Gewürzmischung in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl verrühren.

2. Die Lammkoteletts waschen, mit Küchenpapier abtrocknen, in der Gewürz-Öl-Mischung wenden oder damit bepinseln und 2 Std. marinieren.

3. Die Grillpfanne mit dem übrigen Öl leicht einfetten und heiß werden lassen. Die Lammkoteletts auf jeder Seite etwa 7 Min. grillen.

4. Dazu passen Zucchini Salat und das Dicke-Bohnen-Püree.