

Lamm-Koteletts mit Ofen-Kartoffeln und Zucchini

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|------------------------|------------------|
| 2 doppelte Lammkoteletts | 500 g Drillinge | 5 Knoblauchzehen |
| 2 kleine Zucchini | 3 Rosmarinzweige | 3 EL Olivenöl |
| 40 g frische Minze | 2 EL grobkörniger Senf | 3 El Honig |
| Salz, schwarzer Pfeffer | | |

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Lammkoteletts waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lammkoteletts von allen Seiten anbraten und im Backofen fertig garen. Die Kartoffeln und die Zucchini klein schneiden. Auf einem Backblech das Gemüse verteilen. Den Rosmarin zupfen und über die Kartoffeln geben. Die Knoblauchzehen zerdrücken und zu dem Gemüse geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen garen. Die Minze mit dem Senf und dem Honig zu einer Soße pürieren. Die Lammkoteletts auf einem Teller anrichten. Die Kartoffeln und die Zucchini dazugeben. Mit der Minzsoße garnieren und servieren.

Moritz Volz am 07. Juni 2012