

Lammkoteletts mit Gemüsebeilage

4 doppelte Lammkoteletts für 4 Personen salzen, pfeffern und von beiden Seiten je 2 Minuten anbraten. 2 Paprikaschoten und 1 Zwiebel (jeweils gewürfelt) nach dem Wenden des Fleisches mitbraten. Hitze herunter schalten. Frische Rosmarinnadeln und 2 gepresste Knoblauchzehen zugeben und alles 5 min schmoren lassen und würzen.