

# Marinierte Lammkoteletten

4-Personen

## Zutaten:

8-12	-	Lammkoteletten (mager)
4	-	EL Olivenoel
1	-	TL Rosmarin
1	-	TL Thymian
1	-	TL Basilikum
½	-	TL Zimtpulver
½	-	TL Currypulver
3	-	Knoblauchzehen fein gehackt
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Salz



## Zubereitung:

Das Olivenoel mit allen Gewürzen gut verrühren.

Die Lammkoteletten mit der Marinade bestreichen und zugedeckt mindestens 90-Minuten ruhen lassen.

Ofen auf 80-Grad vorheizen.

In der heissen Pfanne beidseitig nur kurz knusprig braten, mit Salz bestreuen. Anschliessend bei 80-Grad im Ofen entspannen lassen.

Zeit nach Belieben: Die Koteletts sollten nicht durchgebraten sein, sondern eine schöne rosa Farbe vorweisen.

Tipp: Dazu passen Knoblauchkartoffeln.