

Lammkoteletts vom Grill

Zutaten (für 4 Personen):

- 12 Lammkoteletts
- etwas Gyros-Gewürz
- getrocknetes Oregano
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Lammkoteletts säubern, mit der Gewürzmischung und Oregano bestreuen und mit etwas Olivenöl bepinseln. Auf einen vorgeheizten Grill legen und von jeder Seite 2 Minuten grillen oder braten. Das Fleisch sollte im Kern noch rosa und saftig sein. Mit Zaziki, Salat oder anderen Beilagen nach Geschmack servieren. Wer mag, würzt das Fleisch mit Salz und Pfeffer nach.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 13.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen