

## LAMMKOTELETTS MIT ZITRONEN- & SCHNITTLAUCHBUTTER

- PORTIONEN: 2
- VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN
- KOCHDAUER: UNTER 15 MINUTEN

### ZUTATEN:

- 4 MAGERE LAMMKOTELETTS
- 25G/1OZ WEICHE BUTTER
- ZESTE VON 1 ZITRONE
- 5ML/1 TL FRISCH GEHACKTER SCHNITTLAUCH
- 2.5ML/½ TL SCHWARZE PFEFFERKÖRNER, ZERSTOSSEN

### ZUBEREITUNG:

1. DIE KOTELETTS FÜR 8-12 MINUTEN UNTER EINEM VORGEHEIZTEN GRILL IM BACKOFEN ODER AUF EINEM VORBEREITETEN GRILL GRILLEN UND EINMAL WENDEN.
2. IN DER ZWISCHENZEIT DIE BUTTER VORBEREITEN. DIE BUTTER, ZITRONENZESTE, DEN SCHNITTLAUCH UND DIE PFEFFERKÖRNER MISCHEN. EINEN LÖFFEL BUTTER ÜBER DIE KOTELETTS GEBEN UND LEICHT ANSCHMELZEN LASSEN, BEVOR SIE SIE SERVIEREN.
3. MIT NEUEN KARTOFFELSALAT AUS NEUEN KARTOFFEL UND GEMÜSE DER SAISON SERVIEREN.