

LAMMKOTELETTS ODER STEAKS MIT ZIEGENKÄSE UND CHUTNEY VON ROTEN,
KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

- PORTIONEN: 4
- ZUBEREITUNGSZEIT: 5
- KOCHDAUER: 12-16 MINUTEN

ZUTATEN:

- 4 MAGERE LAMMKOTELETTS ODER LAMMKEULEN
- SALZ UND FRISCH GEMAHLENER PFEFFER
- FÜR DEN ZIEGENKÄSE UND DAS CHUTNEY VON KARAMELLISIERTEN, ROTEN

ZWIEBELN:

- 60ML/4 EL VORBEREITETES CHUTNEY VON KARAMELLISIERTEN, ROTEN ZWIEBELN
- 50G/2 OZ FESTER ZIEGENKÄSE, DÜNN GESCHNITTEN

ZUBEREITUNG:

1. DIE KOTELETTS IN EINE GRILLPFANNE LEGEN UND VON BEIDEN SEITEN WÜRZEN.
2. DAS LAMM FÜR 6-8 MINUTEN UNTER EINEM VORGEHEIZTEN GRILL GAREN.
WENDEN SIE DIE KOTELETTS UND BRATEN SIE SIE FÜR WEITERE 3-4 MINUTEN.
3. DIE KOTELETTS MIT DEM CHUTNEY BESTREICHEN UND DEM ZIEGENKÄSE
BELEGEN. ZURÜCK UNTER DEN GRILL STELLEN UND FÜR WEITERE 3-4 MINUTEN GRILLEN.
4. SERVIEREN SIE DIE KOTELETTS MIT SALAT UND KROSSEM BROT.