



# Lammkoteletts mit griechischem Salat



## Wie ein lauer Sommerabend am Meer.



### Zutaten für 2–4 Personen:

- 600–800 g Lammrippen im Ganzen
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- Saft von 2 Zitronen
- 8 EL Olivenöl
- 1 TL Edelsüß-Paprika
- 1 TL Oregano, getrocknet
- Salz
- Pfeffer
- 350 g Kirschtomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 120 g schwarze Oliven (ohne Stein)
- 200 g cremiger Schafskäse



### Zubereitung (ca. 45 Minuten):

Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nadeln von den Zweigen zupfen und hacken. Knoblauch schälen und hacken. Saft von einer Zitrone, 3 EL Öl, Rosmarin, Knoblauch Paprikapulver und ½ TL Oregano verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Lammrippen trocken tupfen, in einzelne Koteletts schneiden und in ein Gefäß geben. Marinade darübergießen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Nach ca. 15 Minuten Koteletts einmal wenden.

Inzwischen Tomaten waschen und halbieren. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Oliven abtropfen lassen und halbieren. Schafskäse in Würfel schneiden. 3 EL Öl, Saft von einer Zitrone und ½ TL Oregano verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Salat mit Zitronenöl vermengen.

Zu guter Letzt 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Lammkoteletts darin unter Wenden 8–10 Minuten braten. Lammkoteletts aus der Pfanne nehmen und mit dem Salat auf Tellern anrichten.