

Lamm-Koteletts mit Pfannen-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

6 Lammkoteletts, a 60 g	6 Kartoffeln, fest	1 Zucchini
1 Aubergine	2 Tomaten	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
2 Zweige Basilikum	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln halbieren, salzen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen. Einen Rosmarinzweig zupfen und über die Kartoffeln geben. Das Ganze für 20 Minuten im Backofen garen. Die Aubergine und die Zucchini in Würfel schneiden und mit etwas Salz bestreuen. Die Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten kurz in heißes Wasser geben und abschrecken. Die Haut abziehen, entkernen und in Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Aubergine, die Zucchini, die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten. Den Thymian und das Lorbeerblatt hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und circa 20 Minuten köcheln lassen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Die übrige Knoblauchzehe abziehen, andrücken und zusammen mit dem übrigen Rosmarinzweig in die Pfanne geben. Die Lammkoteletts waschen, trocken tupfen und in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Das Basilikum zupfen, grob hacken und über das Fleisch geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Das Pfannengemüse zusammen mit den Lammkoteletts und den Rosmarinkartoffeln anrichten.

Jacqueline Michalsky am 01. März 2010