

# Lamm-Koteletts mit Kartoffel-Püree und grünen Bohnen

## Für zwei Personen

2 Lammkoteletts, à 300 g	300 g mehlig. Kartoffeln	300 g grüne Bohnen
4 Knoblauchzehen	1 Zwiebel	1/2 Bund Petersilie
3 Rosmarinzweige	250 ml Milch	1 EL Currypulver
1 Muskatnuss	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Lammkoteletts waschen und trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und drei Zehen Knoblauch und die Petersilie dazugeben. Die Lammkoteletts darin anbraten. Den Rosmarin ebenfalls in die Pfanne geben. Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Die Kartoffel und den Knoblauch in Salzwasser gar kochen. Die Bohnen von den Enden befreien und in Salzwasser gar kochen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bohnen darin anbraten. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit in die Pfanne geben. Die Bohnen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln pressen und die Milch dazugeben. Mit dem Currypulver, etwas Muskatnuss und Salz und Pfeffer würzen. Die Lammkoteletts auf einem Teller anrichten, das Kartoffelpüree und die Bohnen dazugeben und servieren.

Petra Meloni am 13. März 2012