

Lamm-Koteletts mit Ratatouille

Für vier Personen

Lammkoteletts:

1 Kg Lammcarré	2 EL Olivenöl	4 – 6 Zehen Knoblauch
4 – 6 Stängel Thymian	Meersalz	

Ratatouille:

750 g Zucchini	1 Aubergine, 200 g	2 Zwiebeln
700 g Tomaten	2 Zehen Knoblauch	200 g Paprika, grün
3 – 4 EL Olivenöl	Piment	Salz

Lammkoteletts::

Das Lammcarré putzen und in einzelne Koteletts teilen. In der Grillpfanne das Öl erhitzen und die Lammkoteletts sehr heiß braten. Die Knoblauchzehen und den Thymian hinzugeben. Zwei Minuten braten, umdrehen und salzen. Noch mal circa zwei Minuten auf dieser Seite braten.

Ratatouille:

Die Zucchini waschen und ungeschält in Taler schneiden. Die Aubergine schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Tomaten in jeweils sechs Stücke teilen, häuten und entkernen. Die Knoblauchzehen entkeimen und zerdrücken, die Paprikaschoten entkernen und in Streifen schneiden. Alles zusammen in drei bis vier Esslöffel Olivenöl etwa 30 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und frisch gemahlenem Piment würzen und heiß mit den Lammkoteletts servieren.

Lea Linster am 14. September 2012