

### *Lammkoteletts*

*Notizen:*

Die Koteletts mit Oel, Zitronensaft und Kobi einstreichen und zur Seite stellen.

Pinienkerne in einer großen Pfanne in 5 EL Olivenoel goldbraun rösten, Rosinen und fein gehackte Peperoni untermischen. Achtung: Nicht zu braun werden lassen! Zum Schluss einen Schuß Aceto Balsamico hinzugeben.

Die Lammkoteletts in einer großen Pfanne (in meiner schwarzen, gusseisernen Lieblingspfanne) in Olivenoel anbraten, würzen und kurz vor Schluß die Thymianzweige beilegen. Ganz zum Schluß mit etwas Sahne oder Crème fraiche den Bratenfond ablöschen.

Dazu passen ganz gut grüne Böhnchen, die mit einer Scheibe Jamón serrano umwickelt edel schmecken. Die Familie freut sich als Beilage immer über kleine neue Kartoffeln, die mit der Schale gegessen werden.

Vor dem Servieren mit frischen Thymianzweigen und dem Gemisch aus Pinienkernen, Rosinen und Peperoni dekorieren.

*Zutaten:*

12 Lammkoteletts,  
2 rote Peperoni,  
75 g Pinienkerne,  
50 g Rosinen,  
Knobi,  
Thymianzweige,  
Aceto Balsamico,  
Salz,  
Pfeffer,  
kleine Kartoffelchen,  
grüne Bohnen,  
Jamón serrano,  
Olivenoel