



Aus der Heimat der Frische

 20 Minuten

 Einfach

Lammkoteletts griechische Art

Sommer, Sonne und griechischer Genuss auf dem Teller! Saftig gegrillte Lammkoteletts werden von einem cremigen Dip mit authentisch griechischen Gewürzen begleitet. Eure Gäste werden aus dem Schwärmen nicht herauskommen!



So wirds gemacht :

Schritt 1

Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser ca. 10 Minuten vorgaren.

Schritt 2

Für die Marinade Thymian waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und fein hacken. 2 EL Öl mit Thymian verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Lammkoteletts waschen, trocken tupfen und mit der Marinade bestreichen.

Schritt 3

Kartoffeln mit übrigem Öl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Grillschale füllen und auf dem geschlossenen Grill ca. 15-20 Minuten fertig garen.

Schritt 4

Lammkoteletts auf dem Grill ca. 5-7 Minuten von jeder Seite grillen. Mit Kartoffeln und FetakiQuark auf Tellern anrichten und servieren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 3769/901

Fett (g): 67,2

Kohlenhydrate (g): 35,9

Eiweiß (g): 35,1



Zutaten

4 Portionen

800 g kleine Kartoffeln

2 Zweige Thymian

4 EL Olivenöl

Meersalz

frisch gemahlener bunter Pfeffer

12 Lammkoteletts

370 g MILRAM FetakiQuark