

Lamm mit Tomaten

Zutaten für 4 Personen/Zubereitungszeit 30 Minuten



8 Lammkoteletts
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
4 Zweige Rosmarin
4 El Olivenöl
1 El Zitronensaft
Salz, Pfeffer
400g Cherrytomaten
2 El Puderzucker
½ Bund Petersilie

Knoblauch hacken, Chilischote zerkrümeln, Rosmarin hacken, dazu 2 El Öl und den Zitronensaft mischen. Koteletts salzen, pfeffern und mit der Mischung einreiben. Jede Seite in der heißen Pfanne ohne Fett 2 -4 Minuten braten, warm halten.

Restliches Öl erhitzen, halbierte Tomaten mit der Schnittfläche nach unten 3 Minuten braten, mit Zucker bestäuben, unter Rühren noch 1 – 2 Minuten braten, salzen, pfeffern.

Petersilie hacken und zugeben.