

# Lammkoteletts

vom Grill mit Joghurt-Limonen-Dip und frischem Bauernbrot

## Zutaten pro Person

- 4 Stck. Stielkoteletts  
oder
- 2 Stck. doppelte Koteletts vom  
Lammsattel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl
  
- 200 g Joghurt
- 2 Stck. Limonen (Abrieb  
und Saft)
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Lemonpepper
- 1 EL Sahne

## Zubereitung

Koteletts mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, mit Olivenöl bepinseln und auf gut vorgeheiztem Grill rosa garen.

Für den Dip Joghurt mit Limonen, Zucker, Lemonpepper und Sahne verrühren und abschmecken.

Gemeinsam mit den Koteletts und frischem Bauernbrot servieren.

Als Beilage empfehlen wir Grillgemüse.



### Geheimtipp vom Profi:

Nicht alles Fett entfernen und die Fettschicht rautenförmig einritzen, damit die Gewürze alle Aromen entfalten können.