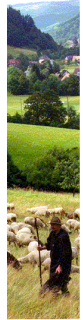


Lammrippchen gegrillt



Zutaten für vier Personen:

8-10 Lammrippchen (von der Brust geschnitten)
8 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
1 TL Thymian
1 TL Majoran
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Knoblauchzehen mit Salz zerreiben und mit den Kräutern, dem Olivenöl und dem Zitronensaft zu einer Marinade verrühren. Die Lammrippchen damit einpinseln und mindestens zwei Stunden, am besten jedoch über Nacht, marinieren.

Rippchen auf dem Grill oder in einer beschichteten Pfanne unter häufigem Wenden ca. 20 Minuten garen. Dabei öfters mit der Marinade bestreichen.

Mit Pfeffer bestreut servieren.