

# Gegrillte Lammkoteletts auf Salatbett

Zutaten für 4 Personen:

1 Zitrone

1 haselnussgroßes Stück Ingwer

1 TL rosa Beeren

Salz

10 EL Olivenöl

12 Lammkoteletts (à ca. 60 g)

6 Tomaten

125 g Rauke-Salat

4 EL heller Balsamico-Essig

Pfeffer

Zucker

10 g Rosmarin-Butter

Zubereitung:

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und Schale abreiben. Ingwer schälen und fein hacken. Rosa Beeren zerbröseln. 6 Esslöffel Öl, Zitronenschale, Ingwer, etwas Salz und rosa Beeren verrühren. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit der Marinade bestreichen. Ca. 30 Minuten marinieren.

