

Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner



Lammkoteletten à la provencale

für 4 Personen

Zutaten

8 bis 12	Lammkoteletten (je nach Grösse)
2 EL	Olivenöl
4 EL	Paniermehl
2	Knoblauchzehen, gepresst
2 EL	Olivenöl
2 EL	Oregano, gehackt
	Pfeffer, Salz und Gewürzmischung für Fleisch

Zubereitung

- Lammkoteletten würzen und im heissen Olivenöl kurz beidseitig anbraten. In eine Gratinform legen
- Paniermehl, Knoblauch, Olivenöl, Oregano und Fleischgewürz gut vermischen und über Koteletts streichen
- Im vorgeheizten Backofen bei 220° goldbraun überbacken.