



Lammkoteletts pomodoro

Zumindest ein wenig lässt die italienische Küche grüssen. Die Lammkoteletts werden nur kurz und scharf angebraten, um nachher in einer würzigen Tomaten-Sauce mit Zwiebel, Knoblauch und Basilikum kurz geschmort zu werden. Einfache, schnelle Küche. Dazu eine aufgewärmte Polenta.

Zutaten (pro Portion)

3 Lammkoteletts
1dl Passata di pomodoro
1dl Basilikum-Gewürzpaste
1 Schuss Rotwein
1 kleine Zwiebel
2 kleine Knoblauchzehen
1Tl Senf
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Lammkoteletts salzen und pfeffern und mit etwas Senf bestreichen. Beidseitig in Olivenöl je 1 Minute scharf anbraten. Koteletts aus der Pfanne nehmen. Temperatur zurückstellen. Gehackte Zwiebel und Knoblauch kurz anrösten, bis sie braune Ränder zeigen, mit Rotwein ablöschen, kurz einkochen lassen. Passata zugeben, Basilikum-Gewürzpaste einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koteletts wieder zugeben und 10 Minuten zugedeckt leicht simmern lassen. Nach 5 Minuten wenden.



