

GATGH GAP REZEPTE

LAMMKOTELETTS MIT ROSMARINKARTOFFELN 40 min | 4 Personen



GATGH GAP

Leben & Genuss



FOLLOU | COMMENT | LIKE



You Tube



WWW.GATGHGAP.DE

Zubereitung

- Ofen auf 200°C vorheizen.
- Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
- Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin waschen und fein hacken.
- Kartoffeln, Knoblauch und Rosmarin in eine Auflaufform geben und mit Öl beträufeln.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.
- Lammkoteletts auf die Kartoffeln legen und im Ofen für 25-30 Minuten braten, bis das Fleisch durchgegart ist.
- Servieren und genießen!

Zutaten

- 8 Lammkoteletts
- 1 kg Kartoffeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- Olivenöl
- 2 EL Salz & Pfeffer

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!