



Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

12	Lammkoteletts	800 g	Kartoffeln
2	Knoblauchzehen	4-5	Rosmarinzweige
250 g	Cherrytomaten	3 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer		

Zubereitung

1. Lammkoteletts waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Knoblauch schälen und etwas flach drücken. Rosmarin waschen und trocknen.
3. In einer große Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Die Hälfte der Koteletts und den Knoblauch in die heiße Pfanne geben und von jeder Seite ca. 2 - 3 Minuten braten. Koteletts aus der Pfanne nehmen und in Alufolie einwickeln und ruhen lassen.
4. Restliche Koteletts in die Pfanne geben, ebenso braten und in Alufolie einschlagen.
5. Tomaten waschen und trockentupfen, in das Bratfett geben und ca. 2 - 3 Minuten braten. Kartoffeln waschen, nach Bedarf schälen und vierteln. Je nach Größe nochmals durchschneiden.
6. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Nadeln von einem Rosmarinzweig fein hacken und zu den Kartoffeln geben.
8. Lammkoteletts, Rosmarinkartoffeln und Schmortomaten anrichten, mit etwas Salz bestreuen und mit dem restlichen Rosmarin garnieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen - von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an - es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN