

## Lammkotelett mit Ingwer

*Lammekoteletter med ingefær*

- 8 Lammkoteletts
- Öl zum Braten
- 1 große reife Birne
- 2 TL fein gehackter  
frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 6 EL Käse (Norvegia  
oder Jarlsberg)

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.  
In einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch von  
beiden Seiten kurz anbraten. Die Birne würfeln,  
mit Ingwer und zerdrücktem Knoblauch vermi-  
schen und zum Fleisch geben. Den Käse darü-  
berreiben. Zugedeckt weitere 2 Minuten braten.

