

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.

