



## Honig-Chili-Lammkotelett

### Zutaten für 6 Personen:

- 6-8 Lammkoteletts
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 1 TL Chiliflocken
- Pfeffer, Salz



### Zubereitung:

Für die Marinade, den Knoblauch mit den Rosmarinnadeln und den Thymianblättchen in einem Mörser zermahlen. Chili sowie etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und mit Olivenöl und Honig gut vermischen.

Die Lammkotelets mit der Marinade einreiben und über Nacht in den Kühlschrank geben.

Lammkotelett auf beiden Seiten ca. 3-5 Minuten über direkter Hitze grillen (sie sollten innen noch leicht rosa sein).