Lammkoteletts in Tomatensauce

Ein beliebtes Rezept aus der mediterranen Küche: Die Lammkoteletts in Tomatensauce stehen in Spanien regelmäßig auf der Speisekarte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

2 kg	Lammkoteletts
6 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
8 Stk.	Tomaten
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die Lammkoteletts in Tomatensauce den Backofen auf 180°C vorheizen. Zwiebel schälen und fein hacken. Knoblauch schälen und grob zerdrücken.

2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lammkoteletts darin von beiden Seiten scharf anbraten. In eine Auflaufform legen und beiseite stellen.

3. Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett anschwitzen. Gehackte Tomaten hinzufügen und mit Salz würzen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann über den Lammkoteletts verteilen.

4. Die Koteletts mit der Tomatensauce im Ofen ca. 30 Minuten garen, bis sie schön zart sind. Aus dem Ofen nehmen und sofort anrichten und servieren.

Tipp

Die Lammkoteletts in Tomatensauce mit etwas Rotwein oder Portwein und/oder einem Zweig Rosmarin oder Thymian verfeinern, bevor sie in den Ofen kommen.