



**Stüssi's Grill-Coaching**



# Lamm-Koteletts mit Aprikosen im Speckmantel

## Zutaten für 4 Personen

- 4 Knoblauchzehen grob gehackt
- 1 Chili grob geschnitten
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zitrone
- 4 Aprikosen
- 8 Specktranchen

## Zubereitung

- 1 Aprikosen Teilchen und Stein entfernen
- 2 Frühstücksspeck rundum wickeln
- 3 Aprikosen auf den Grill direkte Hitze
- 4 Olivenöl in die Placha geben
- 5 Knoblauch, Rosmarin und Chili im öl anrösten
- 6 Lammkotelett auf die Placha legen und anbraten
- 7 Mit Salz Pfeffer und Saft einer Zitrone würzen
- 8 Anrichten

Weitere Rezepte auf [Grill-online.ch](http://Grill-online.ch)

