

## Gebratenes Lammfleisch mit Minzsoße

4 Portionen

### Zutaten

1 Lammkarree  
2 Knoblauchzehen  
50 g Minze  
20 g Petersilie  
1 Chili  
150 ml Oliven Öl  
1 TL Balsamico Essig  
Salz  
Pfeffer



## Gebratenes Lammfleisch mit Minzsoße

### Zubereitung

1. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Für die Minzsoße Minze, Petersilie und Chili fein hacken. Anschließend mit Olivenöl, Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer mischen und in einer kleinen Schüssel vermengen.
2. Den Backofen auf 160°C Circo Therm® vorheizen. Das Lammkarree von allen Seiten salzen und auf dem Induktionskochfeld, auf Stufe 7, mit etwas Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne anbraten.
3. Knoblauch in die Pfanne geben, diese in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 10 Minuten braten.
4. Das Lammfleisch in Koteletts schneiden und mit Minzsoße servieren. Guten Appetit!