

# Lammkoteletts „en Papilote“, mit mediterraner Oliven - Fetakruste

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 27m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '27', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Gut vorzubereiten, schnell zubereitet, mit tollem, südländischem Duft

## Zutaten

- Für die Lammkotelette:
- 12 Lammkoteletts à 50 g, küchenfertig
- 1 El Senf
- 2 El Olivenöl, zum Braten
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Alufolie oder Backpapier
- Für die Kruste
- 120 g Feta Käse, zerbröseln
- 12 schwarze Oliven, gehackt
- 1 El frischer Thymian, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, klein gewürfelt, mit Salz gerieben
- 12 Zweige Rosmarin, klein
- Olivenöl, zum Beträufeln

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Füllung:

### Schritt2

Den zerbröselten Feta mit den gehackten Oliven, dem Knoblauch und den Kräutern mischen, etwas pfeffern.

### **Schritt3**

Die Lammkotelette:

### **Schritt4**

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen.

### **Schritt5**

Die Lammkotelette salzen, pfeffern und in heißem Olivenöl ganz kurz, ca. 1 min. von jeder Seite anbraten.

### **Schritt6**

Auf ein doppelt so groß geschnittenes Stück Alufolie oder Backpapier setzen und dünn mit Senf bestreichen.

### **Schritt7**

Die Füllung darüber verteilen und jeweils mit einem Rosmarin Zweig belegen, etwas Olivenöl darüber träufeln.

### **Schritt8**

Wie ein Bonbon verschließen, eindreuen und auf das flache Backblech legen.

### **Schritt9**

Für 10 min. auf der untersten Schiene in den Backofen geben, danach bei geöffneter Tür noch 2 min. "ausruhen" lassen.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Im Backpapier oder Alufolie zu Tisch geben, um die Gästen in den Genuss des tollen Duftes beim öffnen zu bringen.

### **Schritt12**

Dazu schmeckt frischer Spinat mit gerösteten Pinienkernen und / oder Tomaten, Ratatouille und Rosmarin Kartoffeln.

**Rezeptart:** Lammfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammkoteletts-en-papilotte-mit-mediterraner-oliven-fetakruste/>