

## Überbackenes Lammkotelett

### **Für 4 Personen:**

8 Lammkoteletts

2 Auberginen

5 Zwiebeln

200 g geriebenen Käse

200 g Champignons

2 EL (Butter)Schmalz

Saft einer Zitrone

je eine Prise Zimt, Muskat, Salz

0,1 Liter Ingwerwein

¼ Liter Brühe



Die Lammkoteletts von beiden Seiten je 2 bis 3 Minuten in (Butter)Schmalz anbraten und dann warm stellen.

Auberginen und Zwiebeln in Scheiben schneiden und in der Pfanne goldbraun braten. Zitronensaft hinzufügen.

Die Koteletts in eine Auflaufform legen und mit den Gewürzen bestreuen.

Das Gemüse, den Ingwerwein und die Brühe zugeben und alles bei mittlerer Hitze ohne Deckel ca. 30 Minuten schmoren lassen.

Champignons in Scheiben schneiden, in die Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und die Koteletts bei 180 Grad ca. 20 Minuten überbacken.

### **Saucen:**

Knoblauch- oder Kräuterdip, Balsamico-Feigen-Sauce

**Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und genussvolle Momente.**