

# Lammkotelett

---

Portionen: 4

Gesamtzeit: 40 min.

## Zubereitung

---

4 Lammkoteletts leicht klopfen, mit Salz und Paprika würzen. In Mehl wenden, in einer Pfanne in heißem Fett auf beiden Seiten anbraten. Dann mit etwas Wasser oder Suppe aufgießen, mit sehr fein geschnittener Zwiebel bestreuen und zugedeckt düsten lassen.

Kurz vor dem Servieren noch nicht mit geriebener Käse bestreuen und noch etwas garen lassen bis der Käse zerschmolzen ist.