



# Lammkoteletts mit Auberginen

## Zutaten für 4 Personen

- » 2 Auberginen
- » Fleur de Sel
- » 10 EL Olivenöl
- » 4 Zweige Thymian
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » 12 Lammkoteletts
- » 1 Knoblauchzehe
- » 2 Zweige Rosmarin

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.

---
2. Auberginen waschen und trocknen. Eine Aubergine längs halbieren, die andere in dünne Scheiben schneiden.

---
3. Auberginenscheiben mit Fleur de Sel würzen und 15 Minuten ziehen lassen.

---
4. Auberginenhälften ebenfalls mit Fleur de Sel würzen und mit 1 EL Olivenöl beträufeln, Thymianzweige darauflegen und zusammenpacken.

### Zubereitung

1. Auberginenhälften im Ofen 20 Minuten garen.

---
2. Folie entfernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---
3. Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und Koteletts mit Knoblauch 3 Minuten pro Seite braten.

---

4. Rosmarinnadeln von den Zweigen abzupfen und auf die Koteletts streuen.

---

5. Auberginenscheiben abtrocknen und in heißem Olivenöl ausbacken.

---

6. Auberginenpüree auf die Auberginenscheiben geben und übereinander schichten. Koteletts mit den Auberginenschichten anrichten.