



## **Lammkoteletts an Chimichurri auf Artischocken-Parmesan-Frittata**

Gegrillt von Gilbert Gress und Markus Neumayr

8 Lammkoteletts mit wenig Thymian, Rosmarin, 1 Messerspitze Zimt, Pfeffer und Meersalz marinieren.

### **Chimichurri-Sauce:**

75 ml Olivenöl  
75 ml Sherryessig  
3 EL frischer Oregano, geschnitten  
15 g italienische Petersilie, geschnitten  
1 TL Chiliflocken

Lammkoteletts grillieren und kurz vor Schluss mit der Chimichurri-Sauce marinieren, fertig grillieren und vor dem Servieren nochmals mit der Sauce beträufeln.

### **Artischocken-Parmesan-Frittata:**

10 Stk. gekochte Mini-Artischocken, geviertelt  
6 Eier  
2 EL Petersilie, gehackt  
30 g Parmesan, gerieben  
Wenig Zitronenzesten  
Salz, Pfeffer

Artischocken vierteln. Die gehackte Petersilie mit den Eiern verquirlen. Die Masse gut würzen und den Parmesan und die Zitronenzesten dazugeben. In einer Grillpfanne die Artischocken kurz in Olivenöl anbraten. Die Eimasse dazugeben und mit den Artischocken verrühren. Ca. 15 min bei indirekter Hitze backen, sodass das Innere noch etwas flüssig ist.

Garnitur: Ruccola, Zitronenzesten, Parmesansplitter