

Italienische Rezepte

Gefüllte Lammkoteletts

Gattung: Fleisch, Italien, Käse, Lamm, Parmaschinken

16	Lammkoteletts, ca. 2,5 cm -dick Meersalz schwarzer Pfeffer, frisch -gemahlen	75 g	Parmaschinken -in Scheiben -geschnitten
		2	Eier -mit
75 g	Fontina-Käse oder Gruyère -gehobelt	1 Prise	Meersalz verquirlt
16 große frische Salbeiblätter		300 g	feine Semmelbrösel Olivenöl zum Braten

(*) Costoline di agnello ripiene

Jedes Kotelett waagrecht in der Mitte tief ein- und beinahe durchschneiden, dann aufklappen. Salzen und pfeffern, auf eine Seite ein Scheibchen Fontina oder Gruyère, ein Salbeiblatt und etwas Parmaschinken legen.

Das Fleisch wieder zusammenklappen. Die Koteletts in Ei tauchen und vollständig mit Semmelbröseln überziehen. Dann fest zusammendrücken und leicht klopfen. Bei mittlerer Hitze im Öl auf beiden Seiten goldbraun braten.