**Gegrillte Lammkoteletts mit Chimichurri-Salsa**

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

* 8 bis 12 kleine Lammkoteletts
* 1 kleine Zwiebel
* 1 Knoblauchzehe
* 8 Zweige glatte Petersilie
* 100 ml Olivenöl
* 3 EL Rotwein-Essig/Xeres-Essig (Sherry)
* 1 gestrichener TL getrockneter Oregano
* 1 gestrichener TL geriebene Zitronenschale
* ½ TL getrockneter Thymian
* ½ TL Paprikapulver
* ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
* 1 Prise gemahlene Piri Piri
* Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel in große Stücke zerschneiden und in einen Mixer geben. Dann die zerdrückte Knoblauchzehe, Petersilie, Gewürze, Essig und Öl hinzugeben und so lange mixen, bis eine feine, sämige Salsa (Chimichurri-Salsa) entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lammkoteletts jeweils mit ein wenig Salsa bestreichen und mind. eine Stunde lang abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen. Den Rest der Salsa ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

Die Lammkoteletts und die Salsa rechtzeitig vor dem weiteren Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen.

Nun die Lammkoteletts auf dem Grill oder in einer Grillpfanne scharf anbraten.

Serviere die Koteletts anschließend mit der Chimichurri-Salsa, Pellkartoffeln und einem Salat.

Tipp: Du kannst die Hälfte der Petersilie auch durch Koriandergrün ersetzen. Ebenfalls kannst du anstelle von normalem Paprikapulver und einer Prise Piri Piri auch *picante pimentón*, ein scharfes spanisches Paprikapulver, verwenden.