# Paprika-Walnuss-Dip zu Lammkoteletts

**Zubereitungszeit:**
ca. 30 Minuten + 1 Stunde Marinierzeit

**Nährwertangaben** (pro Portion/Stück)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Energie: | 634 kcal / 2655 kJ | | |
| Eiweiß: | 34,7 g | Fett: | 52,1 g |
| Kohlenhydrate: | 8 g | | |

**Zutaten für 4 Portionen :**

**Für den Dip:**

| | |
|---|---|
| 1 | Scheibe Toastbrot |
| | Saft von 1 Orange |
| 1 | kleine rote Paprikaschote |
| 1/2 | kleine rote Chilischote |
| 200 g | Salatmayonnaise |
| 50 g | fettarmer Joghurt |
| | Salz, Pfeffer |
| 2 – 3 | Knoblauchzehen |
| 50 g | kalifornische Walnüsse |

**Außerdem:**

| | |
|---|---|
| 16 | Stielkoteletts vom Lamm |
| 1 EL | Olivenöl |
| Zweige | Rosmarin |
| | Salz, grober Pfeffer aus der Mühle |

**Zubereitung:**

**1.** Zuerst die Lammkoteletts mit Olivenöl bepinseln und mit einigen Rosmarinzweigen belegen. Abgedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

**2.** Orange auspressen. Toastbrot entrinden und sehr klein würfeln, mit dem Orangensaft mischen und ca. 5 Minuten beiseite stellen.

**3.** Paprikaschote vierteln, putzen und abspülen. Paprika mit einem Sparschäler schälen und klein würfeln. Chilischote putzen, abspülen und fein hacken. Beides zum Toastbrot geben und mit dem Pürierstab pürieren. Mayonnaise mit Joghurt verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch pellen und dazupressen. Mayonnaise-Mischung zum Paprikapüree geben und alles nochmals durchmixen. Walnüsse hacken und untermischen.

**4.** Lammkoteletts auf dem heißen Holzkohlengrill von jeder Seite ca. 3-4 Minuten grillen. Mit Salz und grobem Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Dip dazu reichen.