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		

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.

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