

Lammsteaks mit Fenchel-Thymian-Knoblauch-Marinade

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:

- 4 kleine Lammsteaks
- 4 EL Fenchelsamen
- 2 gute Hand voll frischer Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt, zerplückt
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten zerstoßen, das Fleisch damit einreiben und einige Zeit marinieren lassen, ca. 30-60 Minuten. Vorsichtig grillen damit das Fleisch innen schön rosa bleibt.