Süßkartoffel-Walnuss-Gratin an Lammkoteletts

Zubereitungszeit:
ca. 60 Minuten.

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	1030 kcal / 4320 kJ		
Eiweiß:	23 g	Fett:	73 g
Kohlenhydrate:	70 g		

Zutaten für 4 Portionen :

1 kg	Süßkartoffeln
100 g	kalifornische Walnüsse
1 Bund	Thymian
250 g	Schlagsahne
8	Lammkoteletts (à ca. 60 g)
2 EL	Öl
	Salatblätter und Tomatenspalten zum Garnieren

Zubereitung:

1. Süßkartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. 50 g Walnüsse sehr fein hacken. Thymian waschen und Blättchen von den Stielen zupfen. Sahne mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Nüsse und die Hälfte der Thymianblättchen unterrühren.

2. Eine Auflaufform fetten. Süßkartoffeln und Nuss-Sahne abwechselnd einschichten, mit restlicher Nuss-Sahne übergießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/ Umluft: 175 Grad/ Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen.

3. Restliche Walnüsse grob hacken und 5 Minuten vor Ende der Garzeit über das Gratin streuen.

4. Fleisch waschen, trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Thymian darüber streuen.

5. Gratin mit restlichem Thymian bestreuen. Je 2 Lammkoteletts und Gratin auf einem Teller anrichten. Mit Salatblatt, Tomatenspalte und Thymian garnieren.