



Ihr Rezept: Koteletts mit Tomaten-Zwiebeln-Gemüse



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	60 Min.



Zutatenliste

Allgemein

Schweinekoteletts (etwas dicker)	4
(kleine) gekochter Schinken	4 Scheibe(n)
frisch gemahlener Pfeffer	
Butterschmalz	40 g
Salz	
Zwiebeln	4
Tomaten	300 g
Pilze (Steinpilze, Champignons)	200 g
Oregano (frisch oder getrocknet)	

Beilagen:

Nudeln

Arbeitsschritte / Zubereitung

Koteletts mit Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Butterschmalz auf jeder Seite 6 Min. braten, salzen und im Ofen warm stellen.

In dem Bratenfond die in Ringe geschnittenen Zwiebeln bräunen, die geschälten, entkernten und in Stücke geschnittenen Tomaten dazugeben, den gekochten Schinken zugeben und 10 Min. köcheln.

Die gesäuberten und in Stücke geschnittenen Pilze dazugeben, nochmals 5 Minuten mitschmoren, würzen und Oregano darüberstreuen.

Koteletts mit der Soße servieren.

Dazu: Nudeln