



Schweinekotelett mit Pesto

dazu Risotto und Rosmarintomaten



30-40min



2 Personen

Heute in deiner Box: ein saftiges Schweinekotelett, das in der Pfanne scharf angebraten und mit grünem Pesto bestrichen wird. Dazu servierst du ein cremiges Risotto mit aromatischen Rosmarin-Cherrytomaten.

- 150g Kirschtomaten
- 10g frischer Rosmarin
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 90g grünes Pesto ^{3,7,15}
- 200g Risottoreis
- 20g italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Packung Schweinekoteletts

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Auflaufform oder Backblech
- Backofen
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- Wasserkocher

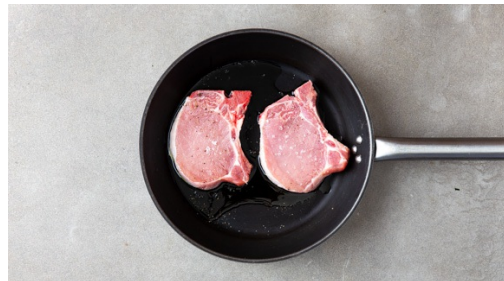
Allergene

Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 885kcal, Fett 38.4g,
Kohlenhydrate 88.4g, Eiweiß 46.0g



Den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Rosmarinblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. 600ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen und den **Brühwürfel** in dem heißen Wasser auflösen.



Die **Koteletts** von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl ca. 3-4Min. von jeder Seite anbraten, bis das **Fleisch** goldbraun und gar ist. Dann von der Hitze nehmen und mit dem **Pesto** bestreichen.



In einer großen Pfanne 1-2EL Öl mittelhoch erwärmen und die **Zwiebel** darin ca. 1-2Min. farblos anschwitzen. Den **Risottoreis** hinzugeben und ca. 1Min. mitbraten. Dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und immer wieder rühren, bis der **Reis** sämig und bissfest ist und die gesamte **Brühe** aufgenommen hat – das dauert ca. 18-20Min.



Inzwischen den **Käse** fein reiben.



Zwischendurch die **Kirschtomaten** halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech oder in eine Auflaufform geben. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, **Knoblauch** und **Rosmarin** bestreuen und mit 1-2EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen ca. 8-10Min. garen, bis die **Tomaten** weich werden und leicht angeröstet sind.



Sobald der **Reis** gar ist, den **Käse** unterrühren. Die Hälfte der **Ofentomaten samt ausgetretenem Saft** ebenfalls untermischen und das **Risotto** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Risotto** mit den **restlichen Tomaten samt ausgetretenem Saft** garnieren und mit den **Koteletts** servieren.