



## Würziges Schweinekotelett

dazu Bratkartoffeln mit Oliven



30-40Min.



2 Personen

Knusprige Bratkartoffeln mit Oliven und Tomaten begleiten das saftige Schweinekotelett mit Senf. Frisches Basilikum ergänzt mit seiner würzigen Frische das italienisch inspirierte Mahl. Lasst es euch schmecken!



## Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tomaten
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Packung Schweinekotelett
- 10g frisches Basilikum
- 1 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- mittelgroßer Kochtopf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 704.0kcal, Fett 37.6g, Eiweiß 40.4g, Kohlenhydrate 47.0g



### 1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln mit Schale** in einem mittelgroßen Topf mit gesalzenem Wasser bedecken, das Wasser zum Kochen bringen und die **Kartoffeln** in 10-15Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. scharf anbraten. In eine Auflaufform geben und im Ofen 8-10Min. garen, bis das **Fleisch** in der Mitte durch ist.



### 2. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Tomaten** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in Streifen schneiden. Die **Oliven** abtropfen lassen und in dünne Ringe schneiden.



### 5. Kartoffeln braten

Die **Kartoffeln samt Schale** in dünne Scheiben schneiden und in derselben Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 8-10Min. kross anbraten. Währenddessen die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken.



### 3. Fleisch würzen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, mit 1-2EL Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.



### 6. Kartoffeln würzen

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Tomaten** und die **Oliven** zu den **Kartoffeln** geben und 2-3Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** auf einer Seite mit dem **Senf** bestreichen, mit den **Bratkartoffeln** anrichten und mit dem **Basilikum** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**