

Grillkotelett mit Erdäpfel-Gemüse und überbackener Tomate

Super Rezept für den nächsten Grillabend: aromatisches Grillkotelett mit Erdäpfel-Gemüse und überbackener Tomate, verfeinert mit Slibowitz.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

4 Stk.	Schweinekoteletts
4 Stk.	Tomaten
0.5 Packungen	Balkangemüse
580 g	Erdäpfel
40 ml	Slibowitz
3 EL	Emmentaler (gerieben)
2 EL	Semmelbrösel
1 EL	Butter
1 Schuss	Suppe
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Rosmarin
1 EL	Sonnenblumenöl

Zubereitung

- Grillkotelett mit Erdäpfel-Gemüse und überbackener Tomate** ist ein wunderbares Sommer-Gericht für Feinschmecker: Erdäpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. In reichlich Salzwasser bissfest garen und abgießen. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Paprikapulver abschmecken. Einige Minuten ruhen lassen.
- Das Fleisch auf dem Grill (oder in einer heißen Pfanne) – je nach Dicke – ca. 8-15 Minuten

grillen. Die Koteletts sollen durchgegart, aber trotzdem noch saftig sein.

3. In einer anderen Pfanne mit heißem Öl und zerlassener Butter das Gemüse rösten, mit Slibowitz ablöschen. Die Erdäpfel dazugeben und mitrösten. Bei Bedarf mit etwas Suppe auffüllen. Mit Rosmarin (oder Thymian), Salz und Pfeffer würzen.
4. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, Stielansatz entfernen. An der Oberseite mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und etwas Olivenöl beträufeln. Semmelbrösel und geriebenen Käse vermischen und über die Tomaten streuen.
5. Tomaten in eine eingefettete Backform setzen und im Backofen bei 200°C einige Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Koteletts vom Grill nehmen und zusammen mit dem Gemüse und der Tomate servieren.

Tipp

Grillkotelett mit Erdäpfel-Gemüse und überbackener Tomate mit etwas Kräuterbutter verfeinern. Dazu Pommes frites oder Stangenweißbrot reichen.