Koteletts Capri

Koteletts Capri haben einen ganz besonderen Geschmack und dieses Rezept hinterlässt bestimmt Eindruck.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Foto: FamBieneck

Zutaten

4 Stk.	Schweinekoteletts
3 Stk.	Zucchini (kleine)
2 EL	Pesto
250 g	Mozzarella
2 Stk.	Tomaten
Nach Belieben	Basilikum (frischen)
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Öl

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in breite Scheiben schneiden. Die Koteletts waschen, trockentupfen und würzen. Im heißen Öl in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten. Dann in eine Gratinform legen und mit dem Pesto bestreichen.

2. Die Zucchinis im Bratfett kurz anbraten und auch würzen. Auch in der Gratin-Form verteilen. Den Backofen auf 200°C Ober und Unterhitze vorheizen. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Und diese dann auf den Koteletts verteilen. Den Mozzarella in Scheiben/Stücke schneiden und auf die Koteletts verteilen.

3. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nun in dem Backofen ca. 15 bis 20 Min überbacken. Inzwischen die Basilikumblätter abzupfen und grob hacken. Die Koteletts nach Ende der Garzeit aus dem Backofen nehmen und mit dem gehackten Basilikum bestreuen. Wir essen dazu Rosmarin Kartoffeln.

Tipp

Die Koteletts Capri mit einer passenden Grillsauce servieren.