



Kotelett mit Butterkruste

dazu Frühlingsgemüse und Kartoffeln



30-40Min.



3-4 Personen

Am liebsten kommt das Kotelett in Deutschland paniert und gebraten auf den Tisch. Unser Koch Matthias hat seiner Fantasie freien Lauf gelassen und präsentiert dir für dein Abendessen eine leichtere Variante mit einer krossen Kruste aus Butter, Kräutern und Senf. Dazu gibt es eine bunte Gemüsevielfalt aus Spargel, Karotten, grünen Bohnen und Kartoffeln.

Was du von uns bekommst

- 3 Packungen Butter ⁷
- 1 Packung Spargel
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Semmelbrösel ¹
- 750 g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Breite Bohnen
- 2 Packungen körniger Senf ¹⁰
- 1 Packung Karotten
- 1 Packung Schweinekoteletts

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- große Pfanne
- großer Kochtopf mit Deckel
- Klarsichtfolie
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Sieb
- Sparschäler

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 795.0kcal, Fett 37.5g, Eiweiß 53.9g, Kohlenhydrate 54.6g



1. Butterkruste mischen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** aufsetzen. Die zimmerwarme **Butter** mit **Senf** und **Semmelbröseln** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf ein Stück Klarsichtfolie geben und zu einer **Rolle** eindrehen. Die Enden einknoten und die Rolle in das Gefrierfach legen.



4. Fleisch braten

Den Grillbackofen auf 180°C vorheizen. Die **Koteletts** in einer großen, ofenfesten Pfanne in 2-3EL ÖL von jeder Seite ca. 1-2Min. goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Butter** aus dem Gefrierfach nehmen, Folie entfernen, in Scheiben schneiden und auf den **Koteletts** verteilen. Diese dann für ca. 7-9Min. Ofen auf mittlerer Schiene im Ofen grillen.



2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln, in das kochende Wasser geben und ca. 20-25Min. kochen, dann durch ein Sieb abgießen und im warmen Topf auf geringer Hitze ausdampfen lassen. Inzwischen einen großen Topf mit ausreichend leicht gesalzenem Wasser für das **Gemüse** aufsetzen.



5. Gemüse kochen

Sobald das Wasser für das **Gemüse** kocht, die **Karotten** und die **Bohnen** für ca. 7-10Min. darin kochen, dann den **Spargel** hinzufügen und für weitere 4-5Min., bis das Gemüse gar ist. Abgießen und kalt abschrecken.



3. Gemüse schneiden

Die holzigen Enden des **Spargels** abschneiden und **Stangen** schälen. Die Enden der **Bohnen** abschneiden und die **Bohnen** halbieren. Die **Karotten** schälen, längs halbieren und in dünne Streifen schneiden.



6. Lauchzwiebel schneiden

Inzwischen die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Koteletts** mit den **Kartoffeln** und dem **Gemüse** anrichten. Die **Lauchzwiebeln** darüberstreuen und nach Geschmack mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

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 an.    **#marleyspooning**