

MARLEY SPOON



Würziges Schweinekotelett

dazu Bratkartoffeln mit Oliven



30-40Min.



3-4 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Tomaten
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 1 Packung Schweinekotelett
- 20g frisches Basilikum
- 2 Päckchen körniger Senf ¹⁰

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- großer Kochtopf
- große 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 666.0kcal, Fett 33.8g, Eiweiß 40.1g, Kohlenhydrate 46.3g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln mit Schale** in einem großen 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 großen 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. Die Pfanne aufbewahren.



2. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebeln** 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 2-3EL 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.