

Gefüllte Koteletts

Grill-Gerichte » Schwein

Zutaten (4 Personen)

- » 1 rote Paprika
- » 1 gelbe Paprika
- » 2 Stiele Oregano
- » 4 Scheiben Butterkäse
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 1kg Schweineschnitzel
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Zwiebel(n)
- » 5 EL heller Balsamico Essig
- » 7 EL Öl
- » 150g Eichblattsalat
- » 1 EL Honig
- » 4 Scheiben Weißbrot

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Paprikaschoten putzen, ¼ der roten in Streifen schneiden. Oregano waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Käse entrinden und mit Paprikapulver bestreuen. In die Koteletts eine Tasche einschneiden, innen salzen und pfeffern.

2. Taschen mit Käse, Oregano und Paprikastreifen füllen, mit Holzspießen zusammenstecken. Eine Zwiebel schälen, hacken und mit 2EL Essig, Salz und Pfeffer verrühren. 3EL Öl unterschlagen. Koteletts in die Marinade legen und 2-3 Stunden darin ziehen lassen.

3. Für den Salat restliche Paprikaschoten in Streifen schneiden. Salat waschen, trockenschütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Zweite Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Restlichen Essig, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. 4EL Öl unterschlagen und über den Salat träufeln.

4. Bratscheiben mit Öl beträufeln und mit Paprikapulver bestäuben. Koteletts auf dem heißen Grill 20-25min, Brote von beiden Seiten am Grillrand 5-10min grillen. Mit dem Salat servieren. Bratscheiben und Koteletts nach Belieben mit kleinen Paprikawürfeln bestreuen.

Nährwerte: 743kcal/E65g/F43g/KH22g pro Portion

angelegt am: 19.06.2006

Rezept-Nr: 2076

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke