

Polar's Kochstudio
Rezept 51 / 2008



Schweinekoteletts Papagena

Zutaten für 4 Portionen:

4 Schweinekotelett, je ca 200 g
2 EL Öl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 Scheibe/n Schinken, gefaltet
1 Tomate(n), in ca. 5 mm dicke Scheiben geschnitten
150 g Mozzarella, in ca. 5 mm dicke Scheiben geschnitten
Oregano, getrocknet

Zubereitung:

Den Backofen auf 240 Grad (Ober und Unterhitze) vorheizen. Das Öl auf ein Backblech geben und im Ofen heiß werden lassen. Danach die Koteletts darin beidseitig je ca. 7 Minuten braten und anschließend mit dem Blech herausnehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Schinken, die Tomaten und den Mozzarella der Reihe nach auf die Koteletts legen und dann ca. 5-10 Minuten in der oberen Hälfte des Ofens gratinieren. Herausnehmen und mit Oregano bestreut sofort servieren. Alternativ kann man auch Schweinesteaks verwenden.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Gutes Gelingen und Bon Appetit