

SCHWEINEKOTELETTS MIT ZITRONEN KARTOFFELN

SCHWEINEKOTELETTS MIT ZITRONEN KARTOFFELN

Ich habe euch ja versprochen, dass es sich lohnt die typischen marokkanischen Salzzitronen einzulegen um damit leckere Rezepte zu zaubern. Dieses hier ist eines davon - die Schweinekoteletts kommen mit Zitronen Kartoffeln und einem frischen Sour Cream Dip auf den Teller. Die Kartoffeln haben eine feine Schärfe und einen Hauch Minze im Gepäck - so lecker, dass es sie bei uns in den letzten Wochen schon viele Male gab. Die Inspiration für die Kartoffeln kommt übrigens aus dem Kochbuch Simple* das ich euch ja an dieser Stelle bereits vorgestellt habe. Das Ganze wäre auch ein tolles Sommerrezept, aber wer will schon so lange warten? Heute gibt es ein kleines Bisschen Urlaub auf dem Teller!



Zutaten für 2 Personen:

4 Schweinekoteletts

Salz & Pfeffer

etwas Rapsöl

150g Saure Sahne

Für die Kartoffeln:

400g Drillings Kartoffeln

Olivenöl

Pfeffer & Salz

3-4 Knoblauchzehen

1/2 TL Chiliflocken

4-5 Blätter Minze

2 Spalten Salzzitrone

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln waschen und halbieren oder vierteln. Mit Olivenöl, Pfeffer und Salz vermengen und in eine ausreichend große Auflaufform geben. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Kartoffeln in den Ofen schieben. Dort bleiben sie insgesamt 35 Minuten.



Die Koteletts rundum mit Öl einreiben und beiseite stellen. In dieser Zeit den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Minze fein hacken. Aus den Zitronen mit einem kleinen Löffel das

Fruchtfleisch ausschaben und entsorgen. Die Schale in sehr feine Streifen oder Stücken schneiden.

Die Kartoffeln nach 20 Minuten aus dem Ofen nehmen, mit den Chiliflocken würzen und die Knoblauchscheiben dazu geben. Für die restlichen 15 Minuten zurück in den Ofen schieben.



Eine Grillpfanne erhitzen. Die Schweinekoteletts in die heiße Grillpfanne legen und von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Dann dürfen sie für die letzten 5 Minuten auf den Kartoffeln im Ofen platz nehmen. In dieser Zeit die saure Sahne mit Pfeffer und Salz zu einem Dip anrühren.



Die Kartoffeln und das Fleisch aus dem Backofen holen. Die Koteletts auf die Teller geben und die Kartoffeln mit der Salzzitronen Schale und der fein gehackten Minze vermischen.



Kartoffeln und Dip ebenfalls auf die Teller geben.



Genießt euren Teller voll Urlaub!

