

Kotelett (gefüllt)

für 2 Personen

Zutaten

2 dicke Schweinekoteletts (mindestens 200 g), 2 Knoblauchzehen, 2 EL Öl, 4 EL gemischte gehackte Kräuter, 2 Scheiben gekochter Schinken, 20 g Butter, 50 g Schmelzkäse, 1 Becher süße Sahne, 100ml Weißwein, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Koteletts waschen und trockentupfen.
2. In diese waagrechte Taschen schneiden.
3. Knoblauchzehen feinhacken, mit Öl und Kräutern verrühren.
4. Die Koteletts mit der Soße einreiben; einziehen lassen.
5. Inzwischen den Schinken würfeln und in der Butter anbraten.
6. Den Schmelzkäse in Flocken mit einem EL Sahne zu dem Schinken geben, umrühren und bei ganz
7. schwacher Hitze zergehen lassen. Etwas Pfeffer unterrühren. Die Koteletts mit dieser Masse füllen, die Öffnung mit einem Zahnstocher zuheften.
8. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite in einer offenen Pfanne etwa 8 Minuten knusprig braten.
9. Danach in der selben Pfanne die restliche Sahne mit dem Weißwein als Soße kurz aufkochen.

Zeitbedarf

45 Minuten

dazu paßt

Pellkartoffeln, Kartoffelbrei

