

Schweine-Koteletts mit Mozzarella in Tomaten-Soße

Für 4 Personen:

600 g Schweinekoteletts	1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Balsamicoessig	1 Dose gehackte Tomaten	Oregano, Salz
Pfeffer, Zucker	125 g Parmesan, gerieben	1 Kugel Mozzarella
Basilikum, Olivenöl		

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken, beiseitestellen. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl heiß werden lassen und die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne von beiden Seiten braun anbraten, herausnehmen und beiseitestellen (die Schwarte habe ich vorher abgeschnitten und einfach mit in die Pfanne gelegt, damit sie noch fett und Geschmack abgibt).

In dem Bratensatz die Zwiebel und den Knoblauch anbraten. Den Essig dazugeben, kurz aufkochen lassen und dann die Tomaten hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzen und dann für 10 Min. köcheln lassen.

Den Parmesan zur Hälfte darunterheben, ein paar Blätter Basilikum kleinschneiden und ebenfalls dazugeben, mit Gewürzen abschmecken. Die Sauce in eine Auflaufform geben, die Koteletts hineinlegen und mit den Mozzarellascheiben bedecken, auch den Parmesan darüber streuen. Für mind. 15 Min. in den Ofen geben, warten bis der Käse schön geschmolzen und leicht braun ist. Herausnehmen und servieren.

Zu den Koteletts passen Nudeln oder ein cremiges Polenta.

NN am 20. Dezember 2022