

Kotelett mit Honig-Zwiebeln

Für 2 Portionen

2 Koteletts	1 große Zwiebel	2 EL Margarine
3 EL Honig	Salz, Pfeffer	Paprikapulver

Die Koteletts mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und in einer Pfanne braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Zwiebel halbieren und in Ringe schneiden. Die Margarine in die Pfanne geben und zerlaufen lassen. Die Zwiebelringe dazugeben und etwas weich werden lassen, den Honig einrühren.

Die Koteletts zu den Honig-Zwiebeln geben, mit Bratkartoffeln und Salat servieren.

NN am 09. Februar 2024