

Kotelett mit Honig-Zwiebeln

Für 2 Portionen

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

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

Die Zwiebel halbieren und in Ringe schneiden.

Die Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen, darin die Zwiebelringe etwas weich werden lassen und den Honig einrühren.

Die Koteletts mit den Honig-Zwiebeln belegen und servieren.

Dazu passen Bratkartoffeln und Salat.

NN am 07. Juli 2024