

# Schweine-Kotelett mit Nudel-Salat

**Für 4 Personen**

**Koteletts:**

2 Schweinekoteletts (3cm)	1 Schalotte	2 Zehen Knoblauch
1 Zweig Rosmarin	3 Zweige Thymian	2 EL Honig
Meersalz	Pfeffer	Butterschmalz
Olivenöl	Aprikosenmarmelade	

**Nudelsalat:**

250 g Orecchiette	2 EL Joghurt	2 EL Mayonnaise
3 Tomaten	2 Gewürzgurken	2 Sch. Kochschinken
3 EL Gurkenwasser	1 TL Senf	Salz
Pfeffer	Zucker	

**Koteletts:**

Den Fettrand der Koteletts mehrmals einschneiden. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin goldbraun anbraten. Die Hitze reduzieren und die Koteletts bei milder Hitze etwa 4-5 Minuten fertig garen. Dabei eine halbierte Schalotte, die angedrückten Knoblauchzehen und die Hälfte der Kräuter mit in die Pfanne geben.

Die Koteletts aus der Pfanne nehmen, leicht mit Honig bestreichen und mit Meersalz, Pfeffer sowie fein gehackten Kräutern bestreuen. Die Koteletts in Scheiben schneiden und zum Nudelsalat servieren.

Als Dip jeweils 1-2 Löffel Aprikosenmarmelade hinzufügen.

**Nudelsalat:**

Nudeln in Salzwasser bissfest garen und abtropfen lassen. Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Gewürzgurken ebenfalls würfeln. Schinken in längliche Streifen schneiden, dann in Stücke teilen.

Mayonnaise und Joghurt verrühren. Gurken, Tomaten, Schinken und die Pasta hinzufügen. Alles verrühren und mit Gurkenwasser, Senf, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Rainer Sass am 01. März 2020