

Schweinekotelett mit karamellisierten Äpfeln

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

4 Schweinekoteletts (à 250 g)
1 Esslöffel Pflanzenöl
2 Äpfel
4 Esslöffel Butter
110 g brauner Zucker
1/4 Teelöffel Zimt
1/4 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
50 g Pekannüsse

Besonderes Zubehör
ofenfeste Pfanne

Karamellierte Äpfel gibt es bei dir nur zu Milchreis oder als süßes Dessert? Dann ist jetzt die Zeit etwas Neues auszuprobieren. Denn wenn sich süß und herzhaft zusammenschließen, kann nur etwas Gutes dabei herauskommen. Bester Beweis dafür - dieses saftige Kotelett mit karamellisierten Zimt-Äpfeln. Den Feinschliff übernehmen gehackte Pekannüsse und eine Prise Muskatnuss.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen.

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf
www.springlane.de/magazin

- 2 -

Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden.
Pekannüsse grob hacken.

- 3 -

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Schweinekoteletts pro Seite ca. 2 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

- 4 -

In der gleichen Pfanne Butter erhitzen. Braunen Zucker mit Zimt und Muskatnuss unter Rühren auflösen. Äpfel hinzugeben und 3 Minuten mit erhitzen. Pekannüsse untermischen.

- 5 -

Schweinekoteletts in die Pfanne zu den karamellisierten Äpfeln geben und im heißen Ofen ca. 20-25 Minuten backen.