Koteletts in Sahnesauce mit Spinat und Tomaten

25–30 Min

Zubereitung

1 Zunächst einen Esslöffel Öl über die Schweinekoteletts gießen und mit Kotányi Steak Gewürzsalz würzen. Das Gewürz gut in das Fleisch einreiben, um einen guten Geschmack zu erzielen. Nun eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und das restliche Öl und die Hälfte der Butter hineingeben. Wenn die Butter geschmolzen ist, das Fleisch hineingeben und auf jeder Seite etwa zwei Minuten braten, bis es goldbraun ist. Nun das gebratene Fleisch auf einen Teller geben und mit Alufolie abdecken, um es warm zu halten.

2 Im nächsten Schritt die restliche Butter, den Knoblauch und das Mehl in die Pfanne geben und zwei Minuten lang anbraten. Mit der Brühe aufgießen und dabei ständig rühren, damit die Sauce nicht gerinnt. Sahne, getrocknete Tomaten und Parmesankäse hinzufügen und zwei Minuten kochen lassen.

3 Im letzten Schritt das gebratene Fleisch mit dem austretenden Saft wieder in die Pfanne geben und weitere fünf Minuten kochen lassen. Den Spinat hinzufügen, umrühren und zwei Minuten köcheln lassen. Nun vom Herd nehmen und mit Beilagen und Salat nach Wunsch servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Schweinekoteletts (600 g, ca. 2 cm dick)
2 EL	Öl
30 g	Butter
2 Stk.	Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL	Mehl
250 ml	Gemüsebrühe
115 ml	Kochcreme
2 EL	Getrocknete Tomaten
40 g	Parmesan, gerieben
100 g	Babyspinat
1 EL	Steak Gewürzsalz