

Koteletts mit Apfelscheiben und Preiselbeermarmelade

30—40 Min

Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C vorheizen.
2. Olivenöl mit Grill Kotelett aus der Streudose, Meersalz und Pfeffer mischen.
3. Die Koteletts damit von beiden Seiten bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
4. Jedes Kotelett mit 1 EL Preiselbeermarmelade bestreichen und die Apfelscheiben darauf platzieren.
   Thymian abzupfen und über die Koteletts streuen.
5. Das Fleisch für etwa 15 Minuten bei 220 °C Ober- und Unterhitze im Backrohr anbraten. Dabei das Fleisch regelmäßig kontrollieren, damit es nicht zu trocken wird.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Schweinekotellets
4 EL	Olivenöl
4 EL	Preiselbeermarmelade
2 Stk.	Äpfel in Scheiben geschnitten
2 EL	Grill Kotelett
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen
4	Zweige frischen Thymian