



Koteletts mit Apfelscheiben und Preiselbeermarmelade

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

- 1 Backofen auf 220 °C vorheizen.
- 2 Olivenöl mit Grill Steak 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 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|---------|-------------------------------|
| 4 Stk. | Schweinekoteletts |
| 4 EL | Olivenöl |
| 4 EL | Preiselbeermarmelade |
| 2 Stk. | Äpfel in Scheiben geschnitten |
| 2 EL | ♦ Grill Steak |
| 1 Prise | ♦ Meersalz jodiert grob |
| 1 Prise | ♦ Pfeffer schwarz gemahlen |
| 4 | Zweige frischen Thymian |

