



Gefülltes Schweinekotelett mit Rosmarnkartoffeln und gefüllten Tomaten

Zutaten Schweinekotelett
für 4 Personen

- 4 Schweinekoteletts,
à ca. 180 g
- 100 g getrocknete
Aprikosen
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote, rot
- 50 g Aprikosenkonfitüre
Salz, Pfeffer

Zubereitung Schweinekotelett

In die Schweinekoteletts eine tiefe Tasche schneiden. Aprikosen fein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Chilischote entkernen, fein würfeln und alles mit der Aprikosenkonfitüre mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Aprikosenmischung in die Koteletts füllen und die Öffnung mit Zahnstochern fixieren. Das Fleisch in einer vorgewärmten Gusspfanne legen und ca. 10 -15 Minuten goldbraun braten. Koteletts von den Zahnstochern befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Rosmarnkartoffeln und den gefüllten Tomaten anrichten.



Im Holzbackofen:
Bei 280° C einschießen
Backzeit: 10-15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C,
Unterhitze 180° C
Backzeit: 10-15 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 220° C einschießen
Backzeit: 10-15 Minuten

Zutaten Kartoffeln

- 6 Festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Rosmarinzweig
- 30 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Im Holzbackofen:
Bei 290° C einschießen.
Backzeit: 30-40 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 290° C,
Unterhitze 190° C.
Backzeit: 30-40 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 220° C einschießen.
Backzeit: 30-40 Minuten

Zutaten gefüllte Tomaten

- 8 mittelgroße Strauchtomaten
- 140 ml Geflügelfond
- 80 g Instant Couscous
- 2 Knoblauchzehen
- 80 g Feta
- 50 g schwarze Oliven, ohne Kern
- 2 Basilikumzweige
- 50 ml Olivenöl
- 50 ml Balsamico bianco
- Chili aus der Gewürzmühle



Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270° C,
Unterhitze 170° C.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 200° C einschießen

Backzeit: 6-8 Minuten

Zubereitung Kartoffeln

Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten. Knoblauchzehen schälen, zusammen mit den Rosmarinnadeln fein hacken und mit dem Olivenöl mischen.

Die Kartoffeln vierteln (4 längliche Spalten) mit der Marinade mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Auflaufform geben und im Ofen backen.

Zubereitung Tomaten

Tomaten waschen. Den oberen Teil wie einen Deckel abschneiden und die Tomaten mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen. Fond aufkochen, über den Couscous gießen und ca. 5 Minuten quellen lassen.

Den geschälten Knoblauch fein würfeln, Feta grob zerbröckeln und Oliven hacken.

Den Couscous mit Knoblauch, Feta, Oliven, gezupften Basilikumblättern, Olivenöl und Balsamico vermischen.

Mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Die Couscous Mischung in die Tomaten füllen, den Deckel wieder auflegen und bei mittlerer Hitze 6 - 8 Minuten grillen. Backzeit ca. 6-8 Minuten.