

## Kotelett mit Ofenkartoffeln und Letscho

<b>Thema:</b>	Getreu unserem Motto „easy cooking for everyone“
<b>Saison:</b>	Immer wenn man Gusto auf ein Stück Fleisch hat
<b>Besonderheit:</b>	ein schnelles Gericht – auch für die Urlaubsküche
<b>Zu Beachten:</b>	nichts – einfach loslegen

### Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

4	Kotelett (á ca. 250g)
1 kg	Kartoffel
4	Zwiebel
2	Zucchini
2	Paprika (Farbe nach Wahl)
1	chinesischer Knoblauch
½ Tube	Tomatenmark
1 Dose	geschälte Tomaten
n.B.	Zucker
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Knoblauchpulver
n.B.	Oliveöl



### Zubereitung

#### Ofenkartoffeln:

Die Kartoffeln sorgfältig waschen (Schale nicht entfernen) und in Spalten schneiden. In eine Auflaufform geben und mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und mit etwas Oliveöl vermengen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° Heißluft ca. 45 Minuten goldbraun braten (mehrfach dazwischen wenden).

#### Für das Letscho:

Die Zwiebel und die Zucchini in Halbmonde schneiden, Paprika in feine Streifen schneiden und den chinesischen Knoblauch in feine Würfel hacken. Oliveöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen, Knoblauch kurz mitbraten und danach den Zucchini und den Paprika dazugeben. Das Tomatenmark unterrühren, kurz mitrösten und mit den geschälten Tomaten vermischen. Nach Geschmack mit Zucker, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz auch mit etwas Wasser aufgießen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen (das Gemüse sollte noch knackig sein)

#### Kotelett:

Die Koteletts mehrfach einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Oliveöl beidseitig gut durchbraten.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

