

## Mediterranes Kotelett

<b>Thema:</b>	Kotelett einmal etwas anders
<b>Besonderheit:</b>	Simply Perfect
<b>Zu Beachten:</b>	Würzigen Käse und Schinken verwenden

### Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4 Personen)

4 Stk	Koteletts (groß)
½ Bund	Frühlingszwiebel
1Stk	Zucchini (klein)
ca. 8Stk	Cocktailtomaten
4 Scheiben	Schinken (groß)
4 Scheiben	Würziger Käse, oder mehrere Streifen
n.B.	Grana Padano (gerieben)
n.B.	Rosmarin
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Oliveneröl
n.B.	Knoblauchpulver



### Zubereitung

Die Koteletts mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Knoblauch würzen. Den Zucchini in Scheiben schneiden (eventuell noch halbieren bzw. vierteln). Die Frühlingszwiebel in feine Ringe und die Tomaten in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Frühlingszwiebel kurz anbraten und den Zucchini dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver würzig abschmecken und zur Seite stellen.

In einer weiteren Pfanne die Koteletts in etwas Olivenöl beidseitig braten, bis diese eine schöne Farbe angenommen haben. Danach in eine Auflaufform geben und darauf die Zucchini und die Tomaten verteilen und nochmals ein wenig salzen. Mit dem Schinken und den Käsescheiben belegen und den Grana Padano darüberstreuen. Im vorgeheizten Backrohr (Heißluft 180°C) für ca. 25 Minuten gratinieren und mit Beilage nach Wahl (in unsrem Fall Risipisi) servieren.

## Gutes Gelingen und Guten Appetit

