

Gefüllte Koteletts mit Parmesan-Kruste

Für 4 Portionen

4 Schweinekoteletts	2 Eier	100 g Semmelbrösel
50 g Parmesan, gerieben	Mehl	Butterschmalz

Für das Pesto:

150 g Tomaten, getrocknet	150 ml Olivenöl	20 Blätter Basilikum
1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan, gerieben	30 g Pinienkerne
1 TL, Tomatenmark	Salz, Pfeffer	

Das Pesto Rosso für die Füllung vorbereiten. Dafür die getrockneten Tomaten, gewaschenes Basilikum, geschälten Knoblauch, 50 g Parmesan, Pinienkerne, Tomatenmark und das Olivenöl in einen Mixbecher füllen und mit dem Mixstab kräftig mixen bis das Pesto eine pastenartige Konsistenz hat (Konsistenz ggf. mit Olivenöl, Parmesan und Pinienkernen anpassen).

Nun die Koteletts so aufschneiden, dass eine große Tasche entsteht und diese dünn mit dem Pesto füllen, leicht zusammendrücken und dann von außen mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Semmelbrösel und den restlichen geriebenen Parmesan gut vermischen. Die Koteletts zuerst in Mehl, dann in den gut verquirlten Eiern und zuletzt in der Brösel-Parmesanmischung wenden. Butterschmalz erhitzen und die Koteletts darin goldgelb ausbacken.

Tipp:

Übrig gebliebenes Pesto schmeckt hervorragend auf Spaghetti, auf geröstetem Brot oder zu gegrilltem Fleisch.

Jörg Sackmann am 07. März 25