

Schweinekotlett mit Oliven

Vorbereitung: 10 Min./Zubereitung: 10 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinekotlett

1 SL Weinessig

16 schwarze Oliven

50 cl pürrierte Tomaten

2 Thymianzweige

3 SL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

Die Schweinekotletts mit Olivenöl einreiben und mit dem Thymian abreiben (gerne auch über Nacht ziehen lassen). Ofen auf 70°C vorheizen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch klein würfeln. Die Koteletts in die Pfanne geben und anbraten. In einem Topf das restliche Olivenöl erhitzen und den Knoblauch kurz anbraten; das Tomatenpüree hinzufügen und nach Belieben Salz und Pfeffer hinzufügen.

Das ganze leicht köcheln lassen, bis es um 1/3 reduziert ist. Dann die Oliven hinzufügen. Die Koteletten aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm halten. Den Essig in die Pfanne geben und den Fond mit einem Holzspatel lösen und die Tomatensoße hinzufügen. Die Koteletten kurz in die Pfanne mit der Soße geben und einmal wenden. Direkt servieren mit Bratkartoffeln oder Nudeln.