

Gefülltes Schweinekotelett mit Bacon und Käse

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend 1 kg

Salz

Äpfel, rot 1 St.

Gouda Aufschnitt 2 Scheiben

Nackenkoteletts vom Schwein 600 g

Bacon 4 Scheiben

Pfeffer, schwarz gemahlen

Öl 2 EL

Erbsen, tiefgefroren 200 g

Milch 200 ml

Butter 2 EL

Muskatnuss, gemahlen

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20–25 Min. weich kochen.

2. Inzwischen Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Käsescheiben vierteln. Schweinekoteletts mit einem scharfen Messer einschneiden, damit eine Tasche entsteht. Je 1 Scheibe Bacon, Apfel und Käse in die Taschen füllen. Koteletts kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Koteletts ca. 4 Min. von jeder Seite kross anbraten.

3. Erbsen ca. 5 Min. vor Ende der Garzeit zu den Kartoffeln geben und mitkochen. Kartoffeln und Erbsen mithilfe des Deckels abgießen. Milch und Butter zugeben und alles mit einem Kartoffelstamper zu einem stückigen Püree verarbeiten. Kartoffel-Erbsenpüree mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

4. Gefülltes Schweinekotelett mit Bacon und Käse mit Kartoffel-Erbsenpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	917 kcal
Kohlenhydrate	77 g
Eiweiß	38 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	50 g