

Rezept

Italienische Koteletts mit Tomatensauce

Ein Rezept von Italienische Koteletts mit Tomatensauce, am 25.05.2024

Zutaten

- | | |
|---|---------------------------------|
| 4 nicht zu dicke Schweinekoteletts (Schnitzel gehen aber auch) | Salz |
| $\frac{1}{2}$ Bund frischer Majoran oder Oregano | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 1 kleine Dose geschälte Tomaten (400 g) | 4 Knoblauchzehen |
| $\frac{1}{8}$ l trockener Rotwein | 3 EL Olivenöl |
| 1 EL Kapern (wer mag) | 1 EL Tomatenmark |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Koteletts trockentupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Kräuter waschen und trocknen, die Blättchen abzupfen, die kleinen ganz lassen, die größeren zerpfeifen. Den Knoblauch schälen und halbieren, in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten in der Dose klein schneiden.
2. In einer Pfanne 2 EL Öl heiß werden lassen. Die Koteletts von beiden Seiten kurz und kräftig braten, bis sie braun sind, herausnehmen und auf einen Teller legen.
3. Das übrige Öl in die Pfanne schütten. Den Knoblauch reinrühren und kurz anbraten. Die Kräuter, die Tomaten, den Wein und das Tomatenmark dazurühren, alles mit Salz und Pfeffer würzen und ohne Deckel ungefähr 5 Minuten kochen lassen, bis die Sauce etwas dicker wird.
4. Die Koteletts in die Sauce legen, ein bisschen Sauce darüber löffeln. Die Hitze runterschalten, Deckel drauf und die Koteletts ungefähr 15 Minuten schmoren. Wer will, rührt vor dem Servieren noch die Kapern in die Sauce, fertig!