



KOTELLETI PALETTI



ZUTATEN:

3 EL schwarze Oliven
200 g Champignons
75 g geriebener Käse
30 g Mayonaise
4 Schweinekotletts
1 Ei
1 rote Zwiebel
3 Metzgerzwiebeln
0,5 l Cola
etwas Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Koteletts werden für mind. 30 min in Cola eingelegt. In der Zwischenzeit schneidest Du die Metzgerzwiebeln in feine Ringe und die rote Zwiebel wird gewürfelt. Die Oliven werden in kleine Ringe geschnitten und die Champignons in feine Streifen.

Die Zwiebelwürfel werden jetzt in einer Pfanne angeschwitzt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Dann kommen die Pilze dazu. Diese werden mitgebraten bis sie gut eingehen und leicht braun sind.

Den Inhalt der Pfanne füllst Du in eine Schüssel und gibst das Ei, den Käse und die Mayonaise dazu und vermischst alles zu einer homogenen Masse.

Jetzt nimmst Du Dir eine Auflaufform oder Ähnliches, verteilst die die Zwiebelringe darin, legst auf diesen die abgetropften Koteletts. Auf diesen verteilst Du gleichmäßig die Masse aus der Schüssel mit den Olivenringen.

hier gehts zum Video



Instagram



im Grill oder im Backofen dürfen die Koteletti Palettis jetzt bei 180 °C indirekt für 40-45 min gar ziehen.