

Schweinekoteletts mit Thymian-Zitronen-Pesto

Zutaten

- 1 Handvoll Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1EL Olivenöl
- 4 doppelte Schweinekoteletts aus der Lende
- 3 Handvoll Basilikum
- 1 Handvoll geriebener Parmesan

Zubereitung

- Thymian und Knoblauch sehr fein hacken
- 1 TL Salz und 1 TL Pfeffer dazugeben und in Mörser verarbeiten
- Zitronensaft und Olivenöl einrühren
- Koteletts mit Paste bestreichen und 10 Minuten stehen lassen
- Koteletts in heiße Bratpfanne legen und auf beiden Seiten knusprig und goldbraun werden lassen
- Schweinekoteletts etwas ruhen lassen
- Währenddessen Basilikum von Maschine zerkleinern lassen und etwas Öl, Salz und Pfeffer dazugeben, bis es die gewünschte Konsistenz hat
- Geriebener Parmesan dazugeben und gut vermengen
- Basilikum-Pesto auf Schweinekoteletts geben

Passt auch dazu: Gemischter Salat, Kartoffelpüree, Pellkartoffeln