



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	
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 Kartoffelstampfer 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