

# Überbackene Koteletts

## Zutaten für 4 Personen:

2 Gemüsezwiebeln  
1 Tl. getrockneter Thymian  
4 Koteletts  
4 EL Olivenöl  
0,4 l Gemüsebrühe  
2 große Strauchtomaten  
140 g Gouda geraspelt  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

Kotelett waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Olivenöl von jeder Seite anbraten. Koteletts aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform legen.

Zwiebeln schälen in dünne Streifen schneiden und mit dem Thymian im Bratenfett ca. 8 min braun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Koteletts verteilen.

Die Tomaten waschen, in dicke Scheiben schneiden und auf die Zwiebeln setzen. Den Käse darüber streuen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Im heißen Ofen bei 200 Grad überbacken.

Dazu Baguette reichen.

***Guten Appetit!***

