

# Schweinekotelett mit Balsamico-Kruste

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweinekoteletts
- 2 EL getrockneten Thymian
- 1 EL grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL Semmelbrösel
- 4 EL Balsamico
- 3 EL Olivenöl, Salz

## Zubereitung:

Thymian, Pfeffer, Semmelbrösel, 1 EL Balsamico und 3 EL Olivenöl mit einem Pürierstab zu einer cremigen Masse verarbeiten.

Die Koteletts waschen abtupfen und am Rand ca. alle 4 cm einschneiden, damit sie sich beim Braten nicht aufbiegen.

Das Fleisch von beiden Seiten mit der Masse einreiben und von jeder Seite ca. 10 min. braten, dabei mehrmals mit Balsamico beträufeln.

Das Fleisch ist fertig, wenn es am Knochen nicht mehr rosa, aber noch saftig ist. Zum Schluss die Koteletts etwas salzen.

Dazu Kartoffelsalat oder Baguette reichen.

*Guten Appetit!*