



Rezepte

#63

DONATI VINI

ZUTATEN



1 1 / 2 EL FENCHELSAMEN
3 EL GROB GEHACKTE SALBEIBLÄTTER
3 EL ROSMARINBLÄTTER
4 EL GROBES MEERSALZ
8 DOPPELTE SCHWEINEKOTELETT S
8 ROTE BETEN (RANDEN)
(GESCHÄLT UND GEVIERTELT)
24 FRÜHLINGSZWIEBELN
2 TL ZUCKER
MEERSALZ, SCHWARZER PFEFFER

Zubereitung

#SCHWEINEKOTELETTS



DEN OFEN AUF 220 GRAD
VORHEIZEN.

DIE FENCHELSAMEN
MIT SALBEI, ROSMARIN UND
SALZ IN DER KÜCHENMASCHINE
ZU EINEM GROBEN PULVER
MAHLEN, DIE
SCHWEINEKOTELETTS
DAMIT EINREIBEN UND
AUF EIN BACKBLECH LEGEN.

SCHRITT 2 VON 4

Zubereitung

#SCHWEINEKOTELETTES



ROTE BETEN UND
FRÜHLINGSZWIEBELN
IN EINE AUFLAUFFORM GEBEN.
DAS ÖL MIT ROSMARIN,
ZUCKER, SALZ
UND PFEFFER VERMISCHEN
UND ÜBER DEM GEMÜSE
VERTEILEN.

SCHRITT 3 VON 4

Zubereitung

#SCHWEINEKOTELETTS



DIE KOTELETTS IN DEN
OFEN GEBEN, 10 MINUTEN
SPÄTER DAS GEMÜSE
EBENFALLS IN DEN
OFEN SCHIEBEN UND ALLES
GEMEINSAM WEITERE
20 MINUTEN SCHMOREN,
BIS DAS FLEISCH GAR UND
DAS GEMÜSE ZART IST.

SCHRITT 4 VON 4

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI