

AUFBRUCH NACH KOTELETTLAND

Vorbei an Seen, Wiesen und Wäldern, irgendwo hinter den Bergen, liegt ein ganz besonderes Land. Ein Land, indem es egal ist, ob du Fleisch, Gemüse, Kräuter oder Sauce bist. Dort, wo sich gegrilltes Gemüse und saftige Schweinekoteletts die Hände reichen und gemeinsam mit THOMY BBQ mit Brandy Note jeden Tag ein Grillfest feiern. Willkommen in Kotelettland.

Zutaten

- 8 Schweinekoteletts á 160 g
- 2 Zucchini
- 2 Auberginen
- 3 Tomaten
- 1 rote Peperoni
- 1 rote Zwiebel
- 10 Kapernäpfel
- 3 Zweige Basilikum
- 2 Zweige Petersilie
- 1 kleine Chilischote
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten
- THOMY BBQ mit Brandy Note

So geht's

1. Petersilie zupfen und zusammen mit der Chilischote fein hacken. Koteletts kurz abspülen und gut trockenreiben. Leicht einölen, mit der gehackten Petersilie, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Ca. 5 Min. von beiden Seiten braten oder grillen.
2. Zucchini und Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Zucchini, Zwiebelscheiben, Auberginen und Tomaten in einer Grillpfanne mit etwas Öl für ein paar Minuten von beiden Seiten braten. Zwischendurch Kapernäpfel halbieren, Basilikum hacken und Peperoni in Ringe schneiden.
3. Das gebratene Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Kapernäpfel, Basilikum, Essig, Olivenöl und Peperoni zugeben. Salz und Pfeffer würzen. Caponata gut durchmengen und 20 Min. ziehen lassen.



90 Minuten



4 Portionen

Du hast während deines Aufenthalts ein paar Schnapsschüsse gemacht, die deinen Followern auch Lust auf Kotelettland machen? Dann poste die Fotos auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.

