

# Parmesan-Kotelett



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Reis	1 Tasse(n) / Glas
Schweineschmalz	2 Esslöffel
Schweinekotelett	4 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Parmesan	100 g
Crème fraiche / Crème fraîche / Creme fraiche	200 g

## Zubereitung:

Kotelett salzen und Pfeffern in Butterschmalz auf jeder Seite 3 - 5 Minuten anbraten. Parmesan mit 200g Creme fraiche verrühren. Koteletts in eine feuerfeste Form legen mit Käse-Mischung überstreichen und im Rohr bei 200°C ca. 10 Minuten goldbraun überbacken. Reis als Beilage

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1067-Parmesan-Kotelett.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)