

Brat-Kürbis-Kartoffeln | Schweinekotelett mit Feigentopping



Zutaten für die Brat-Kürbis-Kartoffeln

- 4 große Kartoffeln, festkochend
- 1 Patison Kürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Öl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und abscrubben. In einem Topf mit Wasser die Kartoffeln mit Schale ca. 10 Minuten kochen. Danach abschütten und kurz ausdampfen lassen.

Den Patisonkürbis schälen und die Kerne entfernen. Das Kürbisfleisch danach in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und kleinwürfeln.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun rösten. Die Kartoffeln aus der Pfanne nehmen und kurz zur Seite stellen. Dann die Zwiebel und Knoblauchwürfeln in Öl anschwanken und das Kürbisfleisch mitrösten. Die Kartoffelscheiben zum Schluss unterheben und mit Salz & Pfeffer würzen.

In einer Pfanne ein paar Kürbiskerne anrösten und über die Brat-Kürbis-Kartoffeln streuen.

Zutaten Schweinekotelett mit Feigentopping

- 2 Schweinekotelett
- 6 Feigen
- 1 Handvoll Speck
- Öl zum Anbraten
- etwas Oregano
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Schweinekotelett abwaschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Kotelett von beiden Seiten anbraten. Mit einem Deckel die Pfanne abdecken und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Speck in Streifen in einer kleinen Pfanne auslassen. Die Feigen in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Speck mitrösten. Zum Schluss den Oregano dazugeben und in der Pfanne mitschwenken.

Die Schweinekoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und das Feigentopping obenauf legen.