



## Panierte Koteletts mit Bratkartoffeln und Erbsen- Minzpüree

### Zutaten:

350g Kartoffeln, festkochend

2 Stück à 200g Kotelett vom Schwein

Salz, Pfeffer zum abschmecken

3 EL Mehl

1 Ei

3 EL Paniermehl

3 EL Butaris

1 Zwiebel, mittelgroß

100g Speckwürfel

4 Stängel Petersilie

200g Erbsen, Dose

50 ml Milch

4 Stängel Minze, frisch

### Zubereitung:

Eine Kartoffel schälen und in Salzwasser weichkochen, den Rest waschen und mit Schale auf mundgerechte Würfel schneiden.

Die Koteletts abwaschen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer würzen und panieren. Erst in Mehl wälzen, dann durch das verquirlte Ei ziehen und in Paniermehl drücken.

Die Kartoffeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze braten. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Sobald die Kartoffeln fast fertig gebraten sind, Zwiebeln und Speck hinzugeben und alles zusammen knusprig ausbraten. Die Petersilie klein hacken und zum Schluss untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sobald die eine Kartoffel weichgekocht ist, das Wasser abschütten und die Erbsen mit in den Topf geben. Einen Schluck Milch drangeben und glatt pürieren. Die Minze ganz fein hacken und unterheben.

Die Koteletts in Butaris goldbraun ausbraten. Währenddessen das Püree und die Bratkartoffeln auf ganz kleiner Flamme warmhalten. Alles zusammen auf einem Teller anrichten.