

## Marinierte Schweinekotelette mit Pesto

(für 4 Personen)

### Zutaten

4 Schweinekotelette

1 Zitrone, Bio

1 Bund Thymian

1 Knoblauchzehe

1 TL Salz,

1 TL Pfeffer

2 EL Olivenöl

### Zubereitung

Schweinekotelette abwaschen und trockentupfen.

Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Saft und Schalenabrieb beiseitestellen.

Thymian waschen und Blättchen abzupfen.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Thymian mit Salz in einem Mörser zerreiben.

Knoblauch und Pfeffer zugeben und weiter mörsern.

Zitronensaft und Schalenabrieb und Olivenöl zugeben und alles gut verrühren

Schweinekotelette mit der Marinade bestreichen und die Gewürze gut einmassieren (ggf. in Gefrierbeutel!)

Das Fleisch dann 15 Minuten ruhen lassen.

Derweil: PESTO zubereiten!

Sobald Pesto fertig ist:

Grillpfanne gut heiß werden lassen und die Koteletts auf beiden Seiten knusprig braun grillen, damit sie eine schöne Farbe bekommen.

Man kann sie dann in einer Bratenform in den Backofen stellen, zum nachgaren und ruhen.

Vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen, mit Pesto übergießen und kurz ruhen lassen!