## Kotelett (gefüllt)

für 2 Personen

#### Zutaten

2 dicke Schweinekotelettes (mindestens 200 g), 2 Knoblauchzehen, 2 EL Öl, 4 EL gemischte gehackte Kräuter, 2 Scheiben gekochter Schinken, 20 g Butter, 50 g Schmelzkäse, 1 Becher süße Sahne, 100ml Weißwein, Pfeffer

# Zubereitung

- 1. Die Koteletts waschen und trockentupfen.
- 2. In diese waagrechte Taschen schneiden.
- 3. Knoblauchzehen feinhacken, mit Öl und Kräutern verrühren.
- 4. Die Koteletts mit der Soße einreiben: einziehen lassen.
- 5. Inzwischen den Schinken würfeln und in der Butter anbraten.
- 6. Den Schmelzkäse in Flocken mit einem EL Sahne zu dem Schinken geben, umrühren und bei ganz
- 7. schwacher Hitze zergehen lassen. Etwas Pfeffer unterrühren. Die Koteletts mit dieser Masse füllen, die Öffnung mit einem Zahnstocher zuheften.
- 8. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite in einer offenen Pfanne etwa 8 Minuten knusprig braten.
- 9. Danach in der selben Pfanne die restliche Sahne mit dem Weißwein als Soße kurz aufkochen.

### Zeitbedarf

45 Minuten

### dazu paßt

Pellkartoffeln, Kartoffelbrei

