



Aus der Heimat der Frische

 45 Minuten

 Einfach

Kartoffelsalat zu gegrillten Schweinekoteletts

Zum Grillen braucht es nicht viel: Schweinekoteletts, den passenden Kartoffelsalat und Freunde auf'n Schnack.

 So wirds gemacht :

Schritt 1

Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln halbieren. Gemüsebrühe in einen Topf gießen. Zwiebel pellen und fein würfeln, in der Gemüsebrühe ca. 3 Minuten garen. 2–3 EL Brühe abnehmen und mit dem MILRAM frischer Zaziki verrühren, die übrige Gemüsebrühe über die Kartoffeln gießen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

Schritt 2

Paprika putzen, abspülen und klein würfeln. MILRAM Sylter Käsescheiben in Würfel schneiden. Endiviensalat putzen, abbrausen und klein zupfen. Als Salatbett in eine flache Schüssel geben. Kartoffeln mit Paprika und Sylter Käse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Endiviensalat geben. MILRAM frischer Zaziki darüber verteilen und mit Petersilie bestreuen.

Schritt 3

Schweinekoteletts auf dem Holzkohlegrill von beiden Seiten ca. 12–15 Minuten grillen. Salzen und pfeffern und zum Salat servieren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2452/586

Fett (g): 23,5

Kohlenhydrate (g): 32



 Zutaten

4 Personen

Für Kartoffelsalat

750 g kleine Kartoffeln

1 Prise Salz

150 ml Instant-Gemüsebrühe

1 Stück Zwiebel

200 g MILRAM frischer Zaziki

1 Stück rote Paprikaschote

1 Stück grüne Paprikaschote

6 Scheiben Sylter

200 g Salat (z.B. Lolo Rosso)

1 Prise Pfeffer

2 EL gehackte Petersilie

Für Zum Grillen

4 Schweinekoteletts à 200 g

Salz

Pfeffer

Eiweiß (g): 59,9