

## Gefüllte Kotelett Bruschetta

Mit Feta gefüllt

### Zutaten:

**4 Kotelett**

*Zum füllen)*

**Ca. 100g Feta Schafskäse**

**3 - 4 Peperoni**

*Für die Bruschetta Haube*

**8 – 10 kleine Tomaten**

**1 Knoblauchzehe**

**40 – 50 g Parmesan**

**4 Scheiben Toast**

**Bruschettagewürz**

**Salz, Pfeffer, Paprika**

**40ml Olivenöl**

**Öl zum bestreichen**



### So funktioniert es!

Kotelett abspülen und trocken tupfen.

In das Kotelett eine Tasche schneiden

Und mit ca. 25g Feta und klein geschnittene Peperoni füllen.

Mit Zahnstocher verschließen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

### So geht es weiter!

Die Ofenhexe mit etwas Öl austreichen und die gewürzten Koteletts, nebeneinander reinlegen.

Mit etwas Öl bestreichen

### So geht es weiter!

Für 20 Minuten bei 230C O/U backen

### Bruschetta als Haube!

Tomaten würfeln und mit etwas Salz und Bruschetta Gewürz würzen

Eine Knoblauchzehe fein hacken.

Parmesan fein reiben und alles miteinander mischen

Toast knusprig toasten und in 1cm Würfel schneiden

### So geht es weiter!

Nach 20 Minuten die Koteletts aus dem Ofen nehmen.

Zuerst die Tomaten auf das Fleisch verteilen und anschließend die Toastwürfel darüber geben.

Die Toastwürfel großzügig mit Olivenöl begießen.

Zurück in den Backofen und für weitere 15 Minuten backen

Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf Kotelett mit ca. 1,5 – 2cm Stärke und können etwas variieren

**Guten Appetit!**