

# Schweinekotelett mit geschmälzten Gnocchi



Kross und knusprig

Mhhhh, sehr lecker, kross gebratene Koteletts. Dazu selbst zubereitete Gnocchi, einfach nur in Butterschmalz gebraten.

Sie sollten die Koteletts gut durchbraten. Schweinefleisch soll immer durchgebraten werden. Ich habe recht dünne Koteletts gekauft, deshalb brate ich die Koteletts auf jeder Seite 3 Minuten an. Sie werden dadurch kross und knusprig. Ich würze nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Ich brate die Gnocchi im gleichen Butterschmalz in der Pfanne an. Ich würze die Gnocchi nur mit Salz. Sie übernehmen die Röststoffe der gebratenen Koteletts aus der Pfanne.

Das Gericht ist schnell zubereitet. Die Koteletts sind kross und knusprig. Und die Gnocchi wohlschmeckend und schmackhaft.

Verwenden Sie für das Wenden der Koteletts die Kochzange. Und auch für das Drehen der Gnocchi im Butterschmalz.

**Zutaten für 2 Personen:**

- 4 Schweinekoteletts
- 25–30 Gnocchi
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Kräuterbutter

**Zubereitungszeit:** 15 Min.

Koteletts auf jeweils beiden Seiten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Koteletts in zwei Durchgängen auf jeweils beiden Seiten 3 Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Nochmals etwas Butterschmalz in die Pfanne geben. Gnocchi hinzugeben. Salzen. Röststoffe der angebratenen Koteletts mit dem Kochlöffel vom Pfannenboden lösen. Gnocchi mit der Kochzange einmal wenden.

Gnocchi zu den Koteletts geben. Butterschmalz aus der Pfanne über die Gnocchi geben. Etwas Kräuterbutter auf die Koteletts geben. Servieren.