



THOMY

AUFBRUCH NACH KOTELETTLAND

ZUTATEN

Stk Schweinekoteletts à 160 g

Stk. gelbe Zucchini

Stk Auberginen

Stk. Tomaten

Stk. roter Paprika

Stk. Frühlingslauch

Stk Kapernäpfel

Zw Basilikum

Zw Petersilie

kleine grüne Chili

g Salz, Pfeffer

Flasche Olivenöl

g THOMY BBQ mit Brandy Note

ANWEISUNG

- Schritt 1 Petersilie zupfen und zusammen mit der Chilischote fein hacken. Koteletts kurz abspülen und gut trockenreiben. Leicht einölen, mit der gehackten Petersilie, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Ca. 5 Min. von beiden Seiten braten oder grillen
- Schritt 2 Zucchini und Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Zucchini, Zwiebelscheiben, Auberginen und Tomaten in einer Grillpfanne mit etwas Öl für ein paar Minuten von beiden Seiten braten. Zwischendurch Kapernäpfel halbieren, Basilikum hacken und Peperoni in Ringe schneiden
- Schritt 3 Das gebratene Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Kapernäpfel, Basilikum, Essig, Olivenöl und Peperoni zugeben. Salz und Pfeffer würzen. Caponata gut durchmengen und 20 Min. ziehen lassen.