# Koteletts mit Gemüse an Minze-Brot-Sauce

## Auftrag

Überarbeite die beiden Rezepte genau so wie in der Lösungsdatei.

* Setze die Tabulatoren bei den Zutaten so, dass die Mengen und die Zutaten untereinander stehen. Tipp: Mengen mit rechtsbündigem Tabulator ausrichten, Zutaten linksbündig
* Verwende bei der Zubereitung einen Einzug von 0.5 cm

## Zutaten für 4 Personen

4 Koteletts

4 Karotten (oder Saisongemüse)

2 Birnen

800 g Kartoffeln

*Marinade:*

2 Zweige Rosmarin

6 Knoblauchzehen

10 EL Olivenöl

3 Zitronen

*Sauce:*

1 Bund Pfefferminz

2 Scheiben Brot

1 dl Olivenöl

1 EL Balsamicoessig

2 TL Senf

Salz

Pfeffer

## Zubereitung

1. Marinade: Zitronen auspressen. Olivenöl dazugeben. Rosmarinnadeln abzupfen und fein mörsern, zum Zitronen-Öl-Gemisch geben. Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Karotten, Birnen und Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit der Hälfte der Marinade einreiben und auf ein Backblech legen.

3. Fleisch mit der restlichen Marinade einstreichen und aufs Gemüse legen. 45 Minuten bei 220 im Ofen braten.

4. Sauce: Olivenöl, Essig und Senf mischen. Pfefferminz fein hacken, Weissbrot fein zerpflücken (Rinde abschneiden) und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Alles zusammen servieren.