Schweinskotelett im Ofen mit Tomatennudeln

Kleine aromatische Tomaten, zusammen mit Knoblauch und Zitronensaft nur kurz gedünstet und unter die Nudeln gemischt sind ein schnelles Pastagericht und eine gute, frische Alternative zu Pasta mit einer lange gekochten Tomatensauce. Das ist eine gute Beilage zum Schweinskotelett. Dieses wird nur kurz angebraten und danach im Ofen bei mässiger Hitze auf einem Bett aus angerösteten Zwiebelstreifen nachgegart. Das gibt ihm Geschmack und sorgt dafür, dass auch ein eher dünnes Kotelett schön saftig bleibt.

Zutaten (pro Portion)

1	Schweinskotelett, ca. 160g
1	Zwiebel, ca. 50g
	Salz und Pfeffer
1Tl	Dijon-Senf
	Rapsöl
	Bratbutter
60g	Tagliatelle
10g	Tafelbutter
4	kleine Piccadilly-Tomaten
2-3	Knoblauchzehen
3/4El	Zitronensaft
	Salz

Zubereitung

Schweinskotelett beidseitig salzen und pfeffern und mit wenig Senf einreiben. Etwas ziehen lassen.

Tagliatelle in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Zwiebel längs halbieren und zu Scheiben schneiden. Eine Gratinform geben und mit Rapsöl vermischen. In der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten gratinieren.

Tomaten halbieren oder vierteln, Knoblauch grob hacken, beides zusammen in Butter ca. 5 Minuten dünsten. Zitronensaft zugeben. Tagliatelle zugeben und vermischen. Bis zum Anrichten warmhalten.

Ofen auf 150° zurückstellen. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen und das Kotelett auf beiden Seiten je 1 Minute anbraten. Kotelett auf die Zwiebeln legen, mit etwas Bratensaft beträufeln und für 6 Minuten in den Ofen schieben.
Ein schwereres und dickeres Kotelett für 12 bis 15 Minuten im Ofen nachgaren.

Tagliatelle auf einem heissen Teller anrichten, Kotelett dazulegen und mit den Zwiebeln belegen.