

Bratkartoffelaufbau mit Schnitzel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Kartoffeln, 40 gr Margarine, 2 Zwiebeln, 40 gr Schinkenwürfel, Pfeffer, Salz, Paprikapulver, 600 gr Schweineschnitzel, 40 gr Fett, 240 gr Schmand, 4 dl Milch, 120 gr Mittelalter Gouda, 2 Bund Schnittlauch, 2 Lauchzwiebeln.

Die Vorbereitungen:

Backofen vorheizen auf 225°.

Inzwischen Pellkartoffeln kochen, abkühlen, pellen und in Scheiben schneiden.

Auflaufform einfetten.

Die Zubereitung:

In einer Pfanne Margarine erhitzen und die Kartoffeln hellbraun anbraten. Zwiebel- und Schinkenwürfel zufügen und ebenfalls leicht bräunen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Bratkartoffeln in die Auflaufform füllen. In einer Pfanne Fett erhitzen und die dünn geschnittenen Schnitzel anbraten. Auf mittlerer Temperatur zurückschalten und die Schnitzel in 2 - 3 Min. gar braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Bratkartoffeln legen. In einer Schüssel Schmand mit Milch glattrühren. Geriebenen Gouda untermischen. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver kräftig würzen.

Schnittlauch und Lauchzwiebel feinschneiden, in die Käsecreme rühren und über dem Bratkartoffelaufbau verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 225°, mittlere Schiene ca. 10 Min. überbacken