

Bratkartoffel-Auflauf mit Schnitzel

500 g Kartoffeln	20 g Butter	1 Zwiebel
50 g Schinken, gewürfelt	Salz, Pfeffer	300 g dünne Schweineschnitzel
20 g Butterschmalz	120 g Crème-fraîche	2 EL Milch
60 g Gouda, gerieben	2 EL Schnittlauch	1 EL Petersilie
Paprikapulver		

Den Ofen auf 225 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

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

Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin hellbraun braten.

Die Zwiebel abziehen, würfeln und mit den Schinkenwürfeln zufügen, ebenfalls leicht bräunen.

Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen.

Die Bratkartoffeln in eine vorbereitete Auflaufform füllen.

Nun das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die dünnen Schnitzel bei hoher Temperatur von beiden Seiten kross anbraten. Die Hitze auf mittlere Temperatur zurückschalten und die Schnitzel weitere 2-3 Minuten braten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Schnitzel auf die Bratkartoffeln legen.

In einer Schüssel die Crème fraîche mit 2 EL Milch glatt rühren und den geriebenen Gouda untermischen. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver kräftig würzen. Schnittlauch und Petersilie fein schneiden und in die Käsecreme rühren. Diese Masse nun auf dem Bratkartoffelaufbau verteilen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten überbacken.

NN am 17. Mai 2020