

# Bratkartoffel- Auflauf mit Schnitzel

## Für 2 Portionen

500 g Kartoffeln	20 g Margarine	1 Zwiebel
20 g Schinken, gewürfelt	Salz, Pfeffer	300 g Schweineschnitzel, dünn
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 und pellen. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Die Margarine in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin hellbraun braten. Die Zwiebel abziehen und würfeln.

Zusammen mit den Schinkenwürfeln zufügen und 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 dünn geschnittenen Schnitzel auf hoher Temperatur von beiden Seiten darin kurz 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 Bratkartoffel-Auflauf verteilen.

Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten überbacken.

NN am 22. Juni 2026