

# Kartoffelauflauf mit Schweinefilet

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 800g Kartoffel(n)
- » 500ml Milch
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Muskat
- » 1 Prise Cayennepfeffer
- » 500g Schweinefilet
- » 1 TL Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 2 EL Butterschmalz
- » 1 rote Paprika
- » 4 Lauchzwiebel(n)
- » 50g ger. Parmesan
- » 100g Emmentaler
- » Basilikum

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Die Milch in einem Topf erhitzen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen. Die Kartoffelspalten darin 5min kochen, herausnehmen und beiseite stellen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Das Schweinefilet abbrausen, trockentupfen und in 1cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch auf beiden Seiten kurz anbraten.
3. Paprikaschote waschen, putzen, halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen, in Ringe teilen. Eine Auflaufform mit Butterschmalz fetten. Fleischscheiben, Kartoffelspalten, Paprikastreifen und Lauchzwiebeln in die Form schichten. Milch mit dem Parmesan sowie dem Emmentaler verrühren und über den Auflauf gießen. Im Ofen 30min garen. Aus dem Ofen nehmen und mit Basilikumblättchen garnieren.

Nährwerte: 510kcal/E44g/F22g/KH33g pro Portion

angelegt am: 22.08.2006

Rezept-Nr: 2146

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke