Kartoffel-Kotelett-Auflauf

Zutaten (4 Personen)

» 750g Kartoffel(n)
» 8 Schweineschnitzel
» 2EL Öl
» Salz & Pfeffer
» 200g Champignons
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 30g Butter/Margarine
» 30g Mehl
» 350ml Instant-Klare-Brühe
» 125g Schlagsahne
» 100g Erbsen
» 100g Gratin-Käse

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Kartoffeln mit Schale in kochendem Wasser 15-20min garen. Abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Koteletts im heißen Öl von jeder Seite etwa 2min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und beiseite legen. Champignons halbieren und im Bratfett 4-5min unter Wenden braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Für die Soße Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Fett erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Mit Brühe und Sahne unter Rühren ablöschen. Aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Fleisch, Kartoffeln und Erbsen in eine Auflaufform schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Soße darüber gießen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 20-25min überbacken.

Nährwerte: 550kcal/E39g/F30g/KH31g pro Portion

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