

# Kartoffel-Gratin mit Schweinefilet

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 750g Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 500g Brokkoli
- » 500g Schweineschnitzel
- » 2EL Öl
- » grober Pfeffer
- » 2 Pk. Holländische Sauce (THOMY)

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

### Vorbereitung:

- Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden
- ca. 8min in Salzwasser kochen
- Brokkoli blanchieren
- Fleisch in Streifen schneiden

### Fertigstellung:

- Fleisch in Öl anbraten
- mit Salz und Pfeffer würzen
- Kartoffeln, Brokkoli und Fleisch in eine Auflaufform geben
- mit Sauce übergießen
- mit Pfeffer bestreuen
- 25min bei 175°C backen

Nährwerte: 690kcal/E36g/F48g/KH30g pro Portion

## Rezept-Foto



angelegt am: 05.09.2002

Rezept-Nr: 35

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