

Ofenkartoffeln mit Geschnetzeltem

Kartoffel-Gerichte » Gebackene Kartoffeln

Zutaten (4 Personen)

- » 4 gr. Kartoffel(n)
- » 2 EL Olivenöl
- » 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 150g Champignons
- » 175g Cocktailtomaten
- » 3 Putenschnitzel
- » Salz & Pfeffer
- » 2 EL Mehl
- » 1 EL Öl
- » 1 TL Instant-Gemüse-Brühe
- » 150g Schlagsahne
- » 1 Ecke Schmelzkäse
- » 1 Bd. Petersilie

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und trockentupfen. Die Kartoffeln mit Olivenöl bestreichen und auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C etwa 1 1/4 Stunden backen.

2. Inzwischen Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Champignons putzen, evtl. waschen und vierteln. Tomaten waschen und putzen.

3. Schnitzel waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin rundherum bei starker Hitze ca. 5min braten. Herausnehmen.

4. Lauchzwiebelringe und Champignons zum heißen Bratfett geben und kurz darin andünsten. Mit 300ml Wasser ablöschen und aufkochen. Brühe einrühren und Sahne angießen. Käse zufügen und unter Rühren darin schmelzen. Fleisch und Tomaten zufügen und ca. 7min köcheln.

5. Inzwischen Petersilie waschen und trockentupfen. Die Blätter abzupfen, bis auf etwas zum Garnieren fein hacken und in das Geschnetzelte rühren. Mit Pfeffer würzen. Kartoffeln und Putengeschnetzeltes auf Tellern anrichten. Mit übriger Petersilie garnieren.

Nährwerte: 600kcal/E43g/F25g/KH49g pro Portion

angelegt am: 05.05.2005

Rezept-Nr: 1907

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