

Bratkartoffel Rezepte

Bratkartoffel Auflauf

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Auflauf, Bratkartoffel, Schnitzel, Schwein

4	Pfund fertige -Bratkartoffeln selbst gemachte -Bratkartoffeln aus 1,5-2 kg Kartoffeln	4	Schnitzel
		500 g	Gouda (gerieben)
		1	Pack. Kräuter-Crème-fraîche
		1	Pack. süße Sahne
		1	Bund Schnittlauch

Die Bratkartoffeln nach Packungsanweisung zubereiten oder selbst zubereitete Bratkartoffeln verwenden. Schnitzel wie üblich würzen, in Ei und Paniermehl wenden, braten. Anschließend in kleinere Stücke schneiden. Eine Auflaufform fetten, die Hälfte der Bratkartoffeln einfüllen, die Schnitzelstückchen darauf verteilen und mit dem Rest der Bratkartoffeln abdecken.

Crème fraîche mit Sahne, Schnittlauchröllchen und dem geriebenen Käse vermischen, über die Kartoffeln geben und 40 Minuten bei 180° im Backofen backen.

Dazu passen frische, grüne Salate oder eingelegte Gurken.