

Rezept der Woche

Putenschnitzel Rösti-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

700g Pellkartoffeln vom Vortag, pellen und grob raspeln

4 Putenschnitzel

1 große Zwiebel gewürfelt

250g frische Champignons in Scheiben schneiden

300g Lauch in Ringe schneiden

200g Berkäse und Emmentaler gemischt geraspelt

1 Becher Schmand

Salz, Pfeffer, Paprika

1. Die Putenschnitzel mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen.
In wenig Öl kurz auf beiden Seiten anbraten und dann in eine Auflaufform legen.
2. Dann in dem Bratfett die Zwiebeln, Lauch und Pilze braten bis die Flüssigkeit verdampft ist und über den Schnitzeln verteilen.
3. Die Kartoffelraspeln salzen, pfeffern und mit dem Schmand und der Käsemischung gut vermengen. Die Masse über die Schnitzel verteilen. Bei 200° Grad im vorgeheizten Backofen 35 Minuten überbacken.

Dazu passt Gemüsereis und ein frischer, knackiger Salat.

Guten Appetit wünscht Ihnen

SCHUSTER
Die Metzgerei

87487 Ermengerst • Telefon 0 83 70 / 300