

Kartoffel-Kotelett-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln
8 Schweinkoteletts (ausgelöst a ca. 120 g)
3 EL Öl
Salz, Pfeffer
300 g Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
30 g Mehl
250 g klare Brühe
150 g Sahne
150 g TK Erbsen
150 g Pizza-Käse
Kerbel zum Garnieren

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in reichlich kochendem Wasser 15 - 20 Minuten garen. Abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch waschen und Trockentupfen.

Öl erhitzen. Die Koteletts darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Champignons gut putzen und halbieren. Im Bratfett 4-5 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Das Fett erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen und mit Brühe und Sahne ablöschen. Kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln, Erbsen und Fleisch in eine große oder in zwei mittelgroße Auflaufformen schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Soße über den Auflauf gießen und mit dem Käse bestreuen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 200°C 20 - 25 Minuten überbacken.

Evtl. mit Kerbel garniert servieren.

guten Appetit