

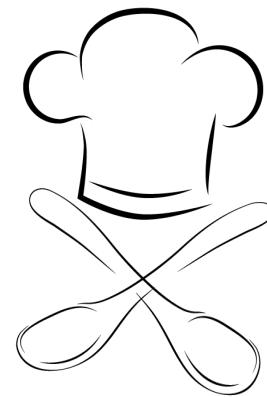


Unsere Rezeptempfehlung:

Schnitzelauf mit Porree-Käse-Kruste (4 Personen)

Zutaten:

1kg Porree
4 Schweineschnitzel (ca. à 150g)
50g durchwachsener Speck
Fett für die Auflaufform
100g geriebener Käse
200 ml Milch
150g Schlagsahne
4 TL heller Saucenbinder
Salz, weißer Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Speck würfeln. Speck in einer großen Pfanne knusprig auslassen und herausnehmen. Schnitzel im Speckfett von jeder Seite kurz anbraten (leichte Bräunung). Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne herausnehmen. Porree im Bratfett andünsten. Mit 100 ml Gemüsebrühe ablöschen, kurz aufkochen. Eine Auflaufform fetten und mit der Hälfte des Porrees auslegen. Die Schnitzel auf den Porree legen. Den restlichen Porree mit dem Speck vermischen und über die Schnitzel verteilen.

Die Hälfte des geriebenen Käses mit Milch, Sahne, und Saucenbinder verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Käse Sahne Gemisch über den Auflauf verteilen.

Mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C Umluft ca. 25 Minuten goldbraun überbacken. Dazu schmeckt Baguette oder Kartoffelröstis.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: Nicole