

**Kochen**
**Caroline Autenrieth**
**Dienstag, 05.03.2024**
**Überbackene Schnitzel mit Lauch und Sahne**
**Für 4 Personen**
**Zutaten**

4 Stangen Lauch, ca. 600-800 g  
 4 Schweineschnitzel, alternativ Hähnchen oder Pute  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 2 EL Butterschmalz oder Olivenöl  
 100 ml Gemüsebrühe  
 300 g Sahne  
 etwas Kurkuma  
 150 g Gouda oder anderer Käse  
 0,5 Bund Petersilie

**Für das Püree**

1 kg Kartoffeln, mehligkochend  
 etwas Salz  
 200 ml Milch  
 50 g Butter, in Flöckchen  
 etwas Pfeffer  
 etwas Muskatnuss


**Zubereitung**

1. **Für die Schnitzel** Lauch putzen, abbrausen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden.
2. **Kartoffeln** abbrausen schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen.
3. **Schnitzel** trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Butterschmalz oder Öl in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten jeweils 1 Minute braten. Herausnehmen.
5. Lauch im Braffett anbraten. Gemüsebrühe zugeben und 1-2 Minuten dünsten.
6. Sahne zugeben und weitere ca. 5-6 Minuten knapp weich dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen.
7. Eine große oder mehrere kleine Auflaufformen einfetten.
8. Die Hälfte Lauch in die Form schichten. Schnitzel darauf geben. Mit übrigem Lauch abdecken. Käse reiben und darüberstreuen.
9. Im Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) ca. 25-30 Minuten überbacken.
10. **In der Zwischenzeit Kartoffeln** abgießen, ausdampfen lassen.
11. Milch erwärmen. Mit der Butter zu den Kartoffeln geben und zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und warmhalten.
12. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
13. Schnitzel aus dem Ofen nehmen, mit Petersilie bestreuen. Mit dem Kartoffelpüree anrichten und servieren.