

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

Nudelgratin mit Brätschnitzel

Von **Monika Knellwolf**

Für 8 - 10 Personen

Nudelgratin

- 500 g rohe, ungekochte Teigwaren (Müscheli, Hörnli etc.)
- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 250 – 400 g Champignons geschnitten, frisch oder aus der Büchse
- 100 – 300 g Schinken, geschnitten oder gewürfelt (alternativ Rohschinken oder Speck)
- 7 ½ dl Gemüsebouillon
- 4 dl Halbrahm
- 150 – 300 g Käse, gerieben

Teigwaren in die Auflaufform füllen, Zwiebeln, Champignons und Schinken darüber verteilen. Für den Guss Bouillon und Halbrahm verrühren und über den Gratin giessen. Käse darüber raffeln.

Im Steamer 30 Minuten intervallgaren bei 180 Grad oder 40 Min. im Backofen bei 200 Grad.

Brätschnitzel

- 1 kg Fleischkäsebrät
- Paniermehl
- Butter

Aus dem Brät Schnitzel formen und im Paniermehl wenden. In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Schnitzel beidseitig anbraten.

Dazu kann ein Salat und Gemüse aus dem Garten serviert werden.