

## Bratkartoffelaufbau mit Schnitzel



### Zutaten:

- 500g Kartoffeln
- 20g Margarine
- 1 Zwiebel
- 20g Schinkenwürfel
- Pfeffer
- Salz
- Paprikawürfel
- Schweineschnitzel
- 20g Fett
- 120 Creme Fraiche
- 2 EL Milch
- 60g Gouda
- 2 EL Schnittlauch
- 1 EL Petersilie

Kartoffeln kochen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Margarine erhitzen und die Kartoffeln hellbraun braten. Zwiebel und Schinkenwürfel zufügen. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Kartoffeln in Auflaufform füllen. In einer Pfanne Fett erhitzen und die Schnitzel kross braten. Auf mittlerer Temperatur die Schnitzel gar braten. Mit Pfeffer und Salz würzen und auf die Kartoffel legen. In einer Schüssel Creme Fraiche mit Milch gutrühren. Geriebenen Gouda unterrühren. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver kräftig würzen. Schnittlauch und Petersilie fein schneiden und in die Käsecreme rühren. Die Creme über den Auflauf verteilen. Das ganze ca 10 min bei 225 Grad überbacken.