



GRATINIERTES SCHWEINEKOTELETT



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Schweinekoteletts

FÜR DIE GRATINIERMASSE

375 g	QimiQ Sahne-Basis
210 g	Frischkäse
150 g	Parmesan, gerieben
150 g	Schinkenspeck, klein gewürfelt
120 g	rote Zwiebel(n), klein gewürfelt
60 g	Lauch, klein gewürfelt
	Petersilie, gehackt
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für die Gratiniermasse: QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse glatt rühren, die restlichen Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Schweinekoteletts würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig scharf anbraten.
3. Gratiniermasse auf den Schweinekoteletts verteilen und im Backofen bei 210 °C (Oberhitze) gratinieren, bis die Oberfläche eine goldbraune Farbe erhalten hat.