



# GRATINIERTES SCHWEINEKOTELETT



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Schweinekoteletts

## FÜR DIE GRATINIERMASSE

**125 g** QimiQ Sahne-Basis  
**70 g** Frischkäse  
**50 g** Parmesan, gerieben  
**50 g** Schinkenspeck, klein gewürfelt  
**40 g** rote Zwiebel(n), klein gewürfelt  
**20 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.