



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.