

Kochen mit Klaus

Klausis Paprika-Kartoffel-Gratin

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 900 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 1 rote Paprika, Pfeffer,
- Salz, Butter, 300 ml Cremefine, 1 Pck. Fix f. Paprika-Rahm Schnitzel,
- 200 ml Milch, 2 EL helle Sauce, Paprikapulver, 50 ml Weißwein,
- TK-Schnittlauch & -Petersilie, Majoran, 300 g Emmentaler

Zubereitung:

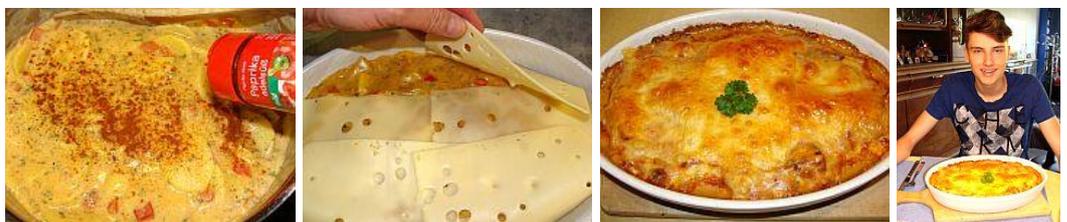
1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein, Paprika klein würfeln. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißer Butter anbraten, Paprika zugeben u. andünsten. Cremefine u. 150 ml Milch zugießen, Fix u. Kräuter einrühren. Sauce mit Wein verlängern u. mit heller Sauce dicken. Kartoffeln unterheben, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen u. bei geringer Wärme 10 Min. köcheln lassen. Öfters umrühren.



3. Alles in eine Auflaufform geben u. mit Käse bedeckt im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 35-40 Min. backen.



Tipp des Chaoten: *Dazu Putenschnitzel natur servieren!*

