

Gluschtigs u Chüschtigs

Koteletts mit Lauch-Käsehaube

Zutaten: 2 Stangen Lauch
2 Koteletts
100g geriebenen Käse
Salz, Pfeffer

1. Koteletts in einer Pfanne von beiden Seiten braten, aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern. Dann warm stellen.
2. Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Diese im Bratenfonds der Koteletts dünsten.
3. Koteletts in eine gefettete Auflaufform legen und mit dem Lauch sowie dem geriebenen Käse abdecken. Im Backofen bei 175 °C garen, bis der Käse geschmolzen ist.

En Guete!



Schweizer Gemüse - Näher ist frischer!

