



# Gratiniertes Kasseler - Geschnetzeltes mit Schnittlauch Stampf

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, bürgerlich für jeden Tag

## Zutaten

- Für das Kasseler Geschnetzelte:
- 500 g Kasseler Rücken, in 1 cm dicken Streifen geschnitten
- 3 kleine Paprikaschoten, rot, grün, gelb, in 2 cm großen Blättern
- 2 mittelgroße Zwiebeln, grob gewürfelt
- 150 g geriebener Pizza Käse
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle
- Für den Schnittlauch Stampf:
- 500 g gekochte, gestampfte Kartoffeln
- 1 El Butter
- 3/8 l heiße Milch
- Salz und etwas geriebene Muskatnuss
- 1/2 kleines Bündchen frischer Schnittlauch, gehackt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kartoffeln weich kochen, den Backofen auf 200 ° C vorheizen

### Schritt2

Die Kasseler Streifen in 2 - 3 Chargen in heißem Pflanzenöl jeweils 2 - 3 min. anbraten; pfeffern und mit Paprika würzen; heraus nehmen und in eine ausreichend große Auflaufform um leeren.

### **Schritt3**

In die gleiche Pfanne die Zwiebeln und die Paprikawürfel geben, kurz 1 - 2 min. anschwitzen.

### **Schritt4**

Zum Kasseler geben, verteilen und mit dem Pizza Käse gleichmäßig bestreuen.

### **Schritt5**

In den vorgeheizten Backofen schieben (Oberste Schiene) und ca. 5 min. überbacken.

### **Schritt6**

Zeitgleich die gekochten Kartoffeln mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen und mit der Butter nicht zu fein stampfen.

### **Schritt7**

Die heiße Milch dazu geben, zuletzt den Schnittlauch unterheben.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Ungarisches Kasseler Geschnetzelte direkt aus dem Ofen zu Tisch geben, separat den Schnittlauch Stampf

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** einfach und schnell, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gratiniertes-kasseler-geschnetzeltes-mit-schnittlauch-stampf/>