



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/>