



## Hauptgang

# Kalbskoteletts überbacken

## Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 Stück	Kalbskotelett
200 gr	Greyerzer Surchoix (kräftig), gerieben
2 Stück	Eier
4 EL	Crème fraîche
	Frisch geriebene Muskatnuss
30 gr	Butter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Backofen

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Schüssel

In einer Schüssel den Käse mit dem Ei und der Crème fraîche mischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Butter, Kalbskoteletts

Die Butter in der Bratpfanne erhitzen und die Koteletts beidseitig halbgar anbraten. Ca. 3 Minuten je Seite.

Die Koteletts in eine feuerfeste Form geben und die Käsemasse gleichmässig über die Koteletts verteilen. Die noch vorhandene Bratbutter (aus der Bratpfanne) darüber träufeln.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten, auf der obersten Schiene, gratinieren.

### Tipp:

Anstelle von Kalbskoteletts eignen sich auch Schweinekoteletts, oder Schweineschnitzel vom Hals. Ebenso können Hühnerbrüstchen dazu verwendet werden.