



Hauptgang

Schwein-Gnocchi-Gratin

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

600 gr	Gnocchi
600 gr	Schweinschnitzel vom Hals, in mundgerechte Stücke oder Streifen schneiden
400 gr	Champignons, putzen und in feine Scheiben schneiden
1 ganze	Zwiebel, gross, schälen und fein hacken
1 Beutel	Fertigmischung für Jägerschnitzel
150 gr	Emmentaler, kräftig, gerieben
	Butter für das Ausbuttern der Gratinform
	Bratbutter oder Olivenöl für das Anbraten
	Buitter für Butterflocken auf dem Gratin
1 dl	Weisswein
2 dl	Wasser
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Gratinform	Eine grosse, weite Gratinform ausbuttern.
Gnocchi	Die Gnocchis in die ausgebutterte Gratinform geben.
Schweinschnitzel	Die mit Fleischgewürz (oder Salz und Pfeffer) gewürzten Schweinschnitzel-Stücke in der Bratpfanne in der heissen Bratbutter (oder Olivenöl) kurz und scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Gnocchis in der Gratinform verteilen.
Zwiebel, Champignons	Die Zwiebeln in der Bratpfanne dünsten. Die Champignons dazugeben und solange dünsten, bis das austretende Wasser der Champignons verdunstet ist.
Wasser, Fertigmischung für Jägerschnitzel	Mit dem Weisswein ablöschen, das Wasser sowie die Fertigmischung aus dem Beutel hinzugeben. Gut umrühren. Aufkochen lassen und danach über den Inhalt der Gratinform giessen.
Emmentaler	Den geriebenen Emmentaler über den Gratin streuen. Mit ein paar Butterflocken belegen und im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) während rund 30 Minuten überbacken.