

# Winte's Kartoffeln



## Geschnetzeltes mit Kartoffelhaube

### Zutaten:

700g Schweinefleisch, geschnetzelt (Huhn oder Rind geht auch)  
2 Zwiebeln  
Öl  
Mehl  
250 ml Sahne  
2 Tl. Senf  
600 g Kartoffeln  
250g Champions  
Salz und Pfeffer  
1 Ei  
250 ml Brühe

### Zubereitung:

Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Champions putzen und vierteln. Das Geschnetzelte anbraten, Zwiebeln, Champions zufügen und weiter braten bis die Pilze gar sind. Mit 1 El. Mehl bestäuben, anschwitzen und mit der Sahne und Brühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Senf zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln schälen und waschen und raspeln. 3-4 Minuten in Salzwasser kochen. Das Geschnetzelte in eine Auflaufform geben. Die Kartoffelraspel mit einem 1 El. Mehl und dem Ei vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann auf dem Geschnetzelten verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °Grad ca. 40 Min. goldbraun backen.

Guten Appetit wünschen  
Die Winte's