

Hackfleisch - Schnitzel auf Krautnudeln

Kategorien: Fleisch, Hackfleisch, Küche, Nudeln

Zutaten für: 2 Personen

250	Gramm	Hackfleisch
1		Broetchen
2		Zwiebeln, fein geschnitten
2		Tomaten
8	Scheiben	Emmentaler
1		Ei
250	Gramm	Sauerkraut
1		Moehre
100	Gramm	Creme Fraiche
100	ml	Weisswein
150	Gramm	Nudeln, gekocht (z.B. Penne)
		Butter; zum Anbraten
		Paprikapulver, edelsuess
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

Anleitung:

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Das Broetchen in etwas Wasser einweichen.

4 Scheiben Kaese wuerfeln. Die Haelfte der Zwiebeln, ausgedruecktes Broetchen, Hackfleisch, Ei und gewuerfelten Kaese in eine Schuessel geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Paprikapulver wuerzen. Aus dem Fleischteig 4 Schnitzel formen. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und die Hackfleischschnitzel darin von beiden Seiten je 4 Minuten anbraten. Dann in eine ofenfeste Form geben. Die Tomaten enthaeuten, in Scheiben schneiden und die Schnitzel damit belegen. Jedes Schnitzel mit einer Kaesescheibe abdecken und im Ofen ca. 8-10 Minuten gratinieren lassen.

Fuer die Krautnudeln die Moehre schaelen und in feine Streifen schneiden. Das Sauerkraut etwas zerschneiden. In einem Topf mit etwas Butter die restlichen Zwiebeln mit den Moehrenstreifen und dem Sauerkraut ca. 10 Minuten duensten. Dann die Nudeln zugeben, mit Wein abloeschen und nochmals 5 Minuten koecheln lassen. Zum Schluss Creme Fraiche untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hackfleischschnitzel auf den Krautnudeln anrichten.