

Rezept

Koteletts à la Marilies

6-7 dünne Koteletts (es ist wichtig, daß sie samt Knochen dünn (nicht dicker als 1 cm) mit ner Maschine geschnitten sind! Dünn hacken mit dem Beil per Hand geht meist schief). Jedoch in jeder Hinsicht weitaus besser noch sind: dünn geschnittene (d.h. nicht dicker als 1 cm) 'Schwenksteaks' (das sind Kammkoteletts ohne Knochen).
Insgesamt ca. 600 g

auf beiden Seiten Salzen, pfeffern.
Nebeneinander in gebutterte flache [Auflaufform](#).
Vgl. [Blick in die Küche](#)

100 g [geriebenen Gauda](#)
50 g [geriebenen Emmentaler](#)

Beide Käsesorten mischen und über die Koteletts streuen (Vgl. [Blick in die Küche](#))

1 Becher [Crème Fraîche](#) (=200 g)
2 Becher Sahne (= 400 ml)
Salz, Pfeffer und 1 gestr. EL [Paprikapulver](#) (edelsüß)

Alles zusammen Verrühren mit einem [Schneebesen](#) und dann über Käse und Koteletts gießen (Vgl. [Blick in die Küche](#))

Anm.: Nicht zuviel Salz, da der Käse auch noch würzt.

Backofen:

Den Ofen mit 200° ca. 10 Min. vorheizen.

Auflaufform eine halbe Stunde bei 200° auf unterer Schiene im Backofen lassen

Beilage:

[grüner Salat](#) (z.B. Romana-Salat) oder [Feldsalat](#) evtl. auch [Tomatensalat](#)

Beilage:

maximal 300 g [Breitbandnudeln](#)