

<https://www.rewe.de/rezepte/kalbsschnitzel-suesskartoffelgratin/>

## Kalbsschnitzel mit Süßkartoffelgratin

**Gesamt: 85 min**

Zubereitung: 35 min



### Zubereitung

**1**

Süßkartoffeln schälen und fächerartig einschneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Vom Öl der Tomaten 1 TL in einem Topf erhitzen. Leichter Schinken darin anbraten, die Frühlingszwiebeln dazugeben und kurz mit anschwitzen.

**2**

Backofen vorheizen (180 °C, Umluft). Schlagsahne und Gemüsebrühe mit 100 g Gouda mischen, dann mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Auflaufform oder tiefes Backblech mit Butter einfetten. Thymian zupfen. Kartoffeln mit der eingeschnittenen Seite nach oben in die Form legen, mit der Sahne-Käse-Mischung übergießen.

**3**

Nach 20 Minuten Leichter Schinken, Frühlingszwiebeln, Tomaten und Thymian und den restlichen Gouda auf den Süßkartoffeln verteilen. Danach für weitere 30 Minuten im Backofen garen.

**4**

In der Zwischenzeit Semmelbrösel mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver mischen. Kalbsschnitzel plattieren und nacheinander in Ei, Weizenmehl und Semmelbrösel panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten. Dazu passt ein frischer Salat.

### Zutaten für 4 Personen

1,5 kg Süßkartoffeln

6 Frühlingszwiebeln

80 g getrocknete Tomaten, im Glas

100 g Leichter Schinken, gewürfelt (z. B. von REWE Beste Wahl)

300 ml Schlagsahne

100 ml Gemüsebrühe

150 g Gouda, gerieben

Salz

Pfeffer

Muskat

1 EL Butter

0,5 Bund Thymian

100 g Semmelbrösel

Paprikapulver

4 Kalbsschnitzel (à 150 g)

2 Eier (Größe M)

100 g Weizenmehl, Type 405

100 g Butterschmalz