

## Mit Senfcreme gratinierte Koteletts

### Für 4 Personen:

500 g Möhren	1 kg neue Kartoffeln	4 EL Öl
Salz, Pfeffer, Zucker	3 Stiele glatte Petersilie	200 g Schmand
1 EL körniger Senf	2 TL mittelscharfer Senf	4 Schweinekoteletts (à 200 g)
1 EL Butterschmalz		

Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller).

Möhren schälen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in Spalten schneiden.

Möhren, Kartoffeln, Öl, 1 TL Salz und etwas Pfeffer in einer Schüssel mischen.

In eine große flache Auflaufform oder auf ein Backblech geben. Im heißen Ofen 30–35 Minuten backen, dabei zwischendurch ab und zu wenden.

Inzwischen für die Senfcreme Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit Schmand und beiden Senfsorten verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker würzen.

Koteletts waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Koteletts darin in 2 Portionen bei starker Hitze von jeder Seite 1–2 Minuten anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffel-Möhren-Mischung mit dem Blech aus dem Ofen nehmen und Ofentemperatur hochschalten (E-Herd: 250 °C/Umluft: 225 °C/Gas: s. Hersteller). Koteletts auf das Gemüse legen und die Senfcreme auf den Koteletts verteilen.

Im heißen Ofen ca. 10 Minuten gratinieren.

NN am 05. Mai 2015