

# Überbackene Kotelettes auf Kefenstroh

Tipp: Statt Kefenstroh gedämpfte  
Bohnen servieren.



## Kotelettes

- 100 g TILSITER ROT, in Würfeli
- 40 g Brot, in Würfeli
- 1 Eigelb
- 1 EL Rahm
- 1 EL Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian), fein geschnitten
- 2 Prisen Salz, wenig Pfeffer
- wenig Bratbutter
- 4 Schweinskotelettes (je ca. 140 g)
- ½ TL Salz, wenig Pfeffer
- wenig Bratbutter

## Kefenstroh

- wenig Bratbutter
- 1 Schalotte, in Streifen
- 450 g Kefen, längs in feinsten Streifen
- ½ TL Salz, wenig Pfeffer

Für 4 Personen  
Zubereiten: ca. 30 Minuten  
Gratinieren: ca. 10 Minuten  
Schwierigkeit: mittel

1. Kotelettes: TILSITER, Brot und Eigelb sowie Rahm verrühren. Kräuter begeben, würzen.
2. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch beidseitig je ca. 3 Min. anbraten, würzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Käsemischung darauf verteilen.
3. Gratinieren: ca. 5–10 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.
4. Kefenstroh: Bratbutter in derselben Pfanne erhitzen. Schalotte und Kefen ca. 5 Min. rührbraten, würzen.

## Nährwerte pro Portion



Rezept-Video  
[www.tilsiter.ch/rez10](http://www.tilsiter.ch/rez10)

