

Ofenfleisch Mit Spitzkohl, Karotten und Kartoffeln

Zutaten

800g Schweinenacken

½ Spitzkohl

2 Karotten

3 Zwiebeln

3 – 4 Kartoffeln

170g Emmentaler

1 Becher Schmand

Olivenöl

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Chiliflocken, Paprika



Backofen 190C O/U vorheizen!

Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch schälen.

Karotten fein hobeln (Stufe 1)

Spitzkohl ohne Strunk in 2 – 3cm breite Steifen schneiden und den Knoblauch fein hacken.

Mit den Karotten und ca. 4 EL Olivenöl, auf dem Ofenzauber mischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

So geht es weiter!

Das Fleisch in 2 - 3cm starke Scheiben schneiden.

Die Scheiben, je nach Größe, noch mal halbieren.

Mit Salz, Pfeffer, Paprika, etwas Cayennepfeffer und 1 -2 EL Olivenöl würzen.

Die Fleischstücke auf dem Gemüse, mit Abstand, verteilen.

So geht es weiter!

Zwiebeln halbieren, auf Stufe 2 hobeln oder fein schneiden. Mit Salz und etwas Chili würzen.
Großzügig über das Fleisch verteilen.

Kartoffeln auf Stufe 2 in Scheiben hobeln und fächerartig, nur leicht überlappend, auf der gesamten Fläche verteilen.

Käse reiben und mit dem Schmand mischen.

Mit etwas Cayennepfeffer und Salz würzen.

Die Masse vorsichtig auf den Kartoffelscheiben verstreichen, ohne die Kartoffelscheiben großartig zu verschieben.

Im Ofen, ganz unten, für 45 – 50 Minuten, goldbraun backen.

Mein Tipp!

Durch den Cayennepfeffer und Chili wird das Gericht pikant gewürzt und bekommt etwas schärfe
Was dem Essen sehr guttut.

Guten Appetit!