



*Diätmann*

## Rezept der Woche

### Geschnetzeltes mit Schinken und Käse

500 g	Geschnetzeltes
2	Zwiebeln
100 g	gekochter Schinken
100 g	Gouda
1 Teel.	Ketchup
1 Becher	Sahne
	Salz
	Pfeffer
	Paprika
	Curry
	Senf

Das Geschnetzelte scharf anbraten. Zwiebeln schälen, würfeln und zugeben.

Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry würzen.

Kochschinken in Streifen schneiden und Käse würfeln.

Fleisch, Schinken und Käse schichtweise in eine Auflaufform füllen.

Ketchup mit Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

Die Soße über den Auflauf gießen und alles 24 Std. zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag 45 Min. bei 175° im Ofen überbacken.

Tip: Ein ideales Gericht zum Vorbereiten, wenn Besuch kommt.

