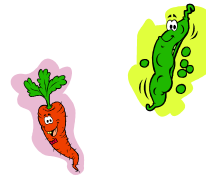


# Ofenstory

für 4 Personen

- 1 Dose Erbsen (400 gr.)
- 1 Dose Möhren (400 gr.)
- 1 Dose Pilze (400 gr.)
- 1 Zwiebel
- ½ Flasche Ketchup
- 8 Scheiben Fleisch (Schweineschnitzel oder Lende)
- 1 Becher Creme fraiche
- 1 Becher saure Sahne
- 2 Teelöffel gekörnte Brühe
- 1 Packung Gouda



Pfeffer und Salz

Die Erbsen, Möhren und Pilze in einer Auflaufform schichten und würzen. Ketchup darüber gießen und die in Ringe geschnittenen Zwiebeln darauf legen.

1 Teelöffel gekörnte Brühe darauf streuen.

Das Fleisch würzen, kurz anbraten und darauf legen.

Creme fraiche und die saure Sahne mit einem Teelöffel gekörnte Brühe vermischen und über das Fleisch gießen.

Alles mit dem Käse abdecken und mindestens ½ Std. überbacken.

Dazu passen am besten Salzkartoffeln!