

Kochen mit Klaus

Elsässer Ofenschnitzel

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 600 g Schweineschnitzel (5 Stück), 2 Zwiebeln, 1-2 Knobizehen, Salz,
- Pfeffer, 100 g Champignons, 200 g Schmand, 50 g Frischkäse,
- etwas Milch, Muskat, Öl, Schnittlauch, Petersilie,
- 125 g Schinkenwürfel, 150 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Schnitzel waschen u. trocknen, Zwiebel u. Knobi abziehen, Zwiebeln in Ringe schneiden, Knobi fein würfeln. Pilze in dünne Scheiben schneiden. Schmand mit Frischkäse, etwas Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, Knobi u. den Kräutern verrühren.



2. Schnitzel in heißem Öl beidseitig anbraten, salzen, pfeffern u. in eine Auflaufform geben. Schmand auf den Schnitzeln verteilen.



3. Pilze, Schinkenwürfel u. Zwiebeln auf den Schmand geben, mit dem Käse bestreuen u. bei 175°C ca. 30 Min. im Ofen backen.



Tipp des Chaoten: Dazu Kroketten servieren. Lecker!

