

Kochen mit Klaus

Tessiner Ofenschnitzel nach Klaus Art

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Schweineschnitzel (4 Stück), 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen,
- 5 Scheiben Maasdammer, Salz, Pfeffer, 250 g Champignons, Mehl,
- 3-4 EL Tomatenmark, je 1 EL Fleisch- & Gemüsebrühe, Olivenöl,
- 1 Becher Schmand, Majoran, Oregano, 1 EL TK-Basilikum

Zubereitung:

1. Schnitzel waschen, trocknen, salzen u. pfeffern. Mit Mehl bestäuben. Zwiebel u. Knobi abziehen, fein würfeln. Pilze putzen, vierteln.



2. Schnitzel in heißes Öl 3 Min. je Seite anbraten u. mit Majoran u. Oregano bestreuen u. in eine Auflaufform geben. Käsescheiben zerteilen u. darauf legen.



3. Brühen in 700 ml heißes Wasser einrühren. Zwiebeln u. Knobi in Öl glasig dünsten, Pilze mitdünsten. Tomatenmark mitbraten, mit 2 EL Mehl bestäuben u. anschwitzen. Mit Brühe nach u. nach unter Rühren ablöschen. Schmand einrühren u. die Sauce über das Fleisch gießen. Bei 180°C Umluft 40 Min. im vorgeheizten Ofen backen.



Tipp des Chaoten: Mit Bärlauch-Bandnudeln reichen!

