



Zwiebel - Sahne - Schnitzel

aus dem Ofen

Die Schnitzel abwaschen, trocken tupfen und von beiden Seiten würzen. In einer Pfanne von beiden Seiten etwas anbraten. In eine flache Auflaufform geben.

Die Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. In der Pfanne goldbraun rösten.

Die Sahne mit Crème fraîche und Wein verrühren. Mit Knoblauchpulver würzen und zu den Zwiebeln geben. Etwa 5 min köcheln lassen, bis die Sauce etwas reduziert ist. Über die Schnitzel geben, den Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 25 min backen.

Arbeitszeit	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit	ca. 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 508



Zutaten für 4 Portionen:

4	Schweineschnitzel, á ca. 150g (oder Putenschnitzel)
200 ml	Sahne
4 große	Zwiebel(n)
150 g	Crème fraîche
200 ml	Wein, weiß (od. Gemüsebrühe)
1 Msp.	Knoblauch
150 g	Käse, gerieben
	Salz und Pfeffer

Rezept von: Nitseltrik