



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