

Sahne-Schnitzel

Zutaten:

8-10 Schweine Schnitzel

1 ½ Packungen Sahne-Schmierkäse

1 ½ Packungen Kräuter-Schmierkäse

1 l Sahne

2 Dosen Pilze

5-6 Zwiebeln

Etwas Öl zum anbraten

Zubereitung:

Schnitzel mit Salz & Pfeffer würzen und danach in einer Pfanne anbraten.

Zwiebeln auf Ringe schneiden und im gleichen Fett anbraten wie die Schnitzel,
ebenso die Pilze auch in der Pfanne anbraten.

1 Packung Sahne mit etwas Mehl aufrühren und die Soße danach damit andicken.

Restliche Sahne & Käse in einem Kessel solange erwärmen bis sich alles aufgelöst hat.

Schnitzel in eine Auflaufform oder Feuerfestform legen.

Pilze & Zwiebeln darauf verteilen und zum Schluss die Soße darüber gießen.

Im Backofen bei Umluft auf ca. 180°C

Ca. 30-45 min. backen

Dazu passen z.B. Sesam oder Rosmarin Ofenkartoffeln
und ein leckern gemischten Salat.

Guten Appetit!!