

Schnitzel-Auflauf in Tomaten-Rahm

Für 6 Personen:

400 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 Bund Oregano
2-3 EL Olivenöl	3 EL Mehl	1 Dose gehackte Tomaten (à 850 ml)
150 g Schlagsahne	4 EL Ketchup	2 TL Gemüsebrühe
Salz Cayennepfeffer	Zucker	6 Schweineschnitzel (à 175 g)

Zwiebeln schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen und fein würfeln.

Oregano waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und diese, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken.

In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mehl zugeben und anschwitzen. Tomaten einrühren. Sahne, Ketchup, Brühe und Oregano zufügen. Aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln. Mit Salz, Cayennepfeffer und 1 Prise Zucker kräftig abschmecken.

Schnitzel in eine gefettete Auflaufform (ca. 30 cm lang) legen. Mit dem Tomatenrahm übergießen. Im vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze 175-200 °C/Umluft: 150-175 °C) 2 bis 2,5 Stunden schmoren. Nach der Hälfte der Zeit Schnitzel mit Alufolie abdecken. Fertigen Schnitzel- Auflauf mit Tomaten und gehacktem Oregano garnieren.

NN am 15. April 2024