

Schnitzel-Auflauf

4 Schweineschnitzel	1 Zwiebel, gewürfelt	Öl
100 g Speckwürfel	250 g Champignons	2 Gewürzgurken
2 Paprikaschoten	2 Knoblauchzehen	250 ml Brühe
200 g Schmand	2 EL Tomatenmark	Tabasco
Salz, Pfeffer	Paprikapulver, scharf	Käse

Die Pilze in dünne Scheiben, die Gurken und die Paprikaschoten in Streifen schneiden.

Die Schnitzel mit Salz, Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen.

Die Zwiebel in einer leicht gefetteten Pfanne anbraten.

Speck, Champignons, Gewürzgurken und Paprikaschoten dazugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Den gepressten Knoblauch hineingeben und alles mit der Brühe aufgießen.

Den Schmand und das Tomatenmark unterrühren. Mit Tabasco, Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Die Soße über die Schnitzel in der Auflaufform gießen.

Nun Im heißen Backofen bei 180 °C Umluft oder 200 °C Ober-/Unterhitze 20 bis 15 Min.
- je nach Fleischsorte - garen.

Für Käsefans etwa 5 Min. vor Ende der Backzeit mit geriebenem Käse bestreuen.

Dazu passen Brot, Nudeln, Reis usw.

NN am 28. Februar 2025