

# Schnitzel-Auflauf

## Für 4 Portionen

Zutaten	2 Paprikaschoten	2 Zwiebel
50 g Bacon, gewürfelt	1 Knoblauchzehe	80 g Oliven
6 Schweineschnitzel, à 150 g	Salz, Pfeffer	2 EL Rapsöl
50 g Schlagsahne	200 g Schmand	3 Tomaten
Oregano	180 g Gouda, gerieben	

Die Paprika waschen, putzen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Oliven abtropfen lassen, in Ringe schneiden.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die Schnitzel darin von beiden Seiten kurz scharf anbraten und in eine Auflaufform legen.

Im Bratfett der Schnitzel Paprika, Zwiebeln und Speck anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen.

Sahne und Schmand einrühren. Mit Pfeffer und etwas Salz würzen. Gemüse-Soßen-Mix über die Schnitzel verteilen. Die Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und mit Oliven auf dem Fleisch verteilen. Mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Oregano und geriebenen Käse mischen und darüberstreuen.

Den Auflauf 30 Minuten im heißen Backofen überbacken.

Dazu passen grüner Blattsalat mit Vinaigrette und Reis oder Bandnudeln.

NN am 17. September 2025