# Geschichtetes Fleisch mit Käse

**Für 4 Portionen**

| | | |
|---|---|---|
| 250 g Käse, Scheiben | 250 g Schlagsahne | 200 g Schinken |
| 500 g Schnitzel, Filet | 2 große Zwiebeln, Scheiben | 120 g Käse, gerieben |
| Salz, Pfeffer | Paprikapulver | |

Als erstes die Fleischscheiben würzen und abwechselnd mit den Zwiebeln, Käse und Schinken in eine möglichst schmale Auflaufform senkrecht einschichten.
Sahne leicht aufschütteln und auf dem geschichteten Fleisch verteilen, den geriebenen Käse darüber und bei 170° Umluft im Ofen 50-60 min garen.
Wenn das Fleisch gar ist, den Sud abgießen und binden oder einfach so lassen.
Am besten passen sehr gut glasierte Kartoffeln, Spätzle oder auch Knödel und ein Salat dazu.
Es kann beliebiges Fleisch verwendet werden, auch Rind eignet sich, braucht aber etwas länger.

NN am 01. November 2026