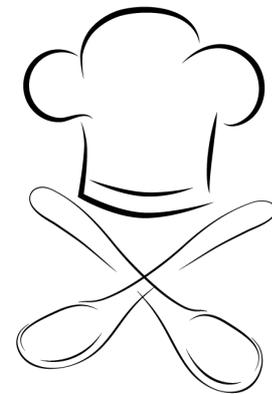




Unsere Rezeptempfehlung: Schnitzelgratin (4-5 Personen)

Zutaten:

6 Schweineschnitzel bzw. Lachsschnitzel
100g Bacon
1 Schale Champignons
400 ml Sahne
1 Zwiebel
3 Frühlingszwiebeln
1 Tüte Gratin Käse
1 EL Curry
1 TL Paprika
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

In einer Auflaufform 3 Schnitzel nebeneinander legen und mit der Hälfte des Käses bestreuen. Wieder eine Schicht Schnitzel darüber legen.
Den Backofen auf 180 ° vorheizen (Ober-/Unterhitze).
Bacon und Zwiebel in Würfel schneiden. Alles anbraten. Champignons in Scheiben schneiden, dazugeben und mit anbraten. Sahne mit Curry, Paprika, Salz und Pfeffer mischen und in die Pfanne gießen. Kurz erwärmen.
Alles über die Schnitzel verteilen, mit dem Rest Käse bestreuen und bei 180° ca. 30 Minuten im Backofen überbacken. Dazu passen sehr gut Gnocci oder auch Reis.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: *Anja*