

Beat's Trutenschnitzel überbacken



Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Überbacken: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten

Trutenschnitzel ca. 600 gr
Salz
Pfeffer
1 Zwiebel fein geschnitten
250 gr Schinken fein geschnitten
200 gr Champignons in Scheiben
2.5 dl Halbrahm
150 gr Reibkäse

Zubereitung

Die Trutenschnitzel portionenweise in der Bratpfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schnitzel herausnehmen und die Zwiebeln, Champignons und den Schinken darin anbraten. Mit Rahm und dem Reibkäse ablöschen. Diese Masse je nach Geschmack noch nachwürzen.

Die Schnitzel in eine Auflaufform legen und mit der Masse übergiessen. Mit Alufolie zudecken und im Ofen noch ca. 20 Minuten überbacken. (Bei ca. 180 Grad)

Tipps

Dazu passen Rösti-Muffins