

Guten Appetit!



Schnitzel auf dem Blech

Zutaten: 10 Schweineschnitzel, Salz, Pfeffer, Paprika, Chinagewürz, ca. 60 g Mehl, 3 kleine Gläser Pilze, 350 g Gouda, 2 Becher Sahne, 1 EL Fondor

Zubereitung:

Die Schnitzel mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chinagewürz einreiben. In Mehl wenden und auf ein tiefes, gefettetes Blech legen. Die Pilze abtropfen lassen und auf dem Fleisch verteilen.

Ca. 30 Minuten im 200° C heißen Ofen backen.

Den Käse in Streifen schneiden oder raspeln und darüber streuen. Die Sahne steif schlagen, mit je einem EL Fondor und Paprika würzen und gleichmäßig auf das Fleisch und die Pilze schichten.

30 Minuten im Ofen backen.