

Schnitzel-Sahneauflauf

Zutaten | 6 Portionen

6	kleine Schweineschnitzel
	Salz und Pfeffer
2-3 EL	Butterschmalz
2	Zwiebeln
1 Stange	Porree
1 Glas	Pilze (Abtropfgew. 200 g)
1 Becher	Sahne
1 Becher	saure Sahne
1 Becher	Milch (250 ml)
4 Ecken (ca. 100 g)	Schmelz- oder Kräuterschmelzkäse
3	Brühwürfel

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 75 Min.

Zubereitung:

- Die Schnitzel halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die gewürzten Schnitzel mit etwas Bratfett in einer Pfanne anbraten und in eine Auflaufform legen.
- Zwiebeln und Porree putzen, in Ringe schneiden und in der Pfanne dünsten.
- Die Pilze dazugeben, aufkochen und alles auf den Schnitzeln verteilen.
- Sahne, saure Sahne und Milch in die Pfanne geben, erwärmen und den Schmelzkäse darin schmelzen lassen.
- Die Brühwürfel dazugeben und unterrühren.

- Das Ganze aufkochen lassen und in die Auflaufform geben.
- Bei 175° C 75 Minuten überbacken.

Tipp:

Zu dem Schnitzelaufpass passen alle Kartoffelvarianten sowie Salat oder Gemüse.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 400 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
428 kcal	22,6 g	8,68 g	47,1 g	249 mg