

Schlemmerpfanne

Für 12 Portionen

12 Putenschnitzel	Salz, Pfeffer	Mehl, Öl
750 g Zwiebeln	60 g Butter	1 Glas Champignons
300 g Kochschinken, gewürfelt	300 g Schinken, roh, gewürfelt	500 ml Sahne
300 g Sauerrahm		

Die Schnitzel halbieren, mit Pfeffer und Salz würzen und in Mehl wenden. Ganz kurz in Öl anbraten, anschließend in eine oder mehrere Auflaufformen schichten.

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Butter andünsten.

Champignons und gewürfelten Schinken zugeben. Danach die Sahne und den Sauerrahm zugeben. Alles abschmecken und über die Schnitzel geben. Nun 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag in den heißen Ofen schieben und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde backen.

Dazu Salate und Baguette reichen.

Das Gericht ist ideal für Gäste, da es sich gut vorbereiten lässt.

NN am 08. Februar 2024