

Hackfleisch-Schnitzel mit Käse und Zwiebeln

Für 6 Personen:

3 Zwiebeln	60-70 ml Wasser	700-800 g Schweinehackfleisch
Salz, Pfeffer	2 EL Öl	4 EL Mayonnaise
150 g Käse, gerieben		

Eine halbe Zwiebel in einer Küchenmaschine mit 20-30 ml Wasser zerkleinern.

Die Zwiebelmasse zum Hackfleisch geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gut mischen und in ungefähr 6 gleiche Portionen teilen.

Die restlichen Zwiebeln in Halbringe schneiden.

In einer Pfanne mit Öl glasig andünsten.

Eine Auflaufform einfetten.

Aus der Hackfleischmasse Schnitzel formen und in die Form legen.

Mit etwas Mayonnaise bestreichen.

Die angebratenen Zwiebelhalbringe belegen und mit Käse bestreuen.

Die Hackfleisch Schnitzel bei 180 ° C ca. 25-35 Minuten backen.

NN am 31. Mai 2023