

Belegtes Schnitzel

Für 2 Personen:

2 Schweineschnitzel	1 Zwiebel	1 Tomate
1 Knoblauchzehe	300 g Kartoffeln	Parmesan
Senf	Schmand	Salz, Pfeffer
Backpapier		

Die Kartoffeln 11 min. kochen; danach abkühlen, pellen und raspeln.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Schnitzel unter Folie weich klopfen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und auf dem Backpapier ein Bett für die Schnitzel auslegen.

Die Schnitzel auf das Zwiebelbett legen und in folgender Reihenfolge belegen:

Zunächst salzen und pfeffern, sodann mit Senf bestreichen, mit Tomatenscheiben belegen und auf diese gepressten Knoblauch verteilen.

Die geraspelten Kartoffeln auf die Tomaten-Scheiben schichten und großzügig mit Schmand bedecken.

Die Beschichtung mit einer dicken Käse-Raspel-Schicht abschließen.

Nun das Backblech für 45 min. mittig in den Backofen schieben.

Tipps:

Zum Gericht passt Eisberg- oder Wildkräuter-Salat.

Das Gericht lässt sich auch mit anderem Fleisch zubereiten.

Nimmt man filetierte Hähnchen-Keulen, so sollten diese anstelle von Pfeffer und Salz am Vortag beidseitig kräftig mit Brathuhngewürz bestreut werden. Bei der Schichtung liegt die Haut oben.

Anstelle von Parmesan eignet sich auch anderer Schnittkäse, wie z. B. geraspelter Edamer.

In jedem Falle erhält man ein Gericht mit saftigem Fleisch.

NN am 06. November 2021