

Schweine-Schnitzel-Pizza

Für 10-12 Portionen:

10 Schweine-Schnitzel, á 150 g	4 Gemüse-Zwiebeln	700 g Mett
1 Stange Lauch	4 große Tomaten	500 g Champignons
3 Becher Schmand	2 Pck. Rahm-Soße	1 Pck. Pfeffer-Soße
400 g geriebenen Käse		

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Gemüse-Zwiebeln in Ringe schneiden und auf einem tiefen Backblech verteilen. Darauf die Schnitzel legen. Aus dem Mett kleine Fladen formen, damit die Schnitzel bedecken und andrücken. Den Lauch in feine Streifen schneiden und ihn darüber streuen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und auch darüber legen; die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und damit die Beschichtung beenden.

Das so vorbereitete Backblech für 40 Minuten in den Backofen schieben.

Danach den Schmand mit den Soßen verquirlen und über das Ganze gießen; schließlich alles mit dem Käse bedecken und weitere 15-30 Minuten garen lassen.

NN am 26. November 2021