

Sahne-Zwiebel-Schnitzel

Für 4 Portionen

4 Schweineschnitzel	Salz, Pfeffer	3 EL Mehl
65 g Butter	500 g Zwiebeln	Knoblauch
200 g Sahne, süß	200 g Käse, gerieben	

Die Zwiebeln in Ringe schneiden.

Schnitzel salzen, pfeffern, mehlieren und in ca. 30 g Butter auf beiden Seiten zartbraun braten. Dann in eine flache, gebutterte Auflaufform legen. Zwiebelringe in der restlichen Butter glasig werden lassen, würzen, Knoblauch zugeben, evtl. noch mit Thymian, Majoran abschmecken, auf die Schnitzel verteilen, mit Sahne übergießen und mit Folie bedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag den geriebenen Käse darauf verteilen. Form in den kalten Backofen stellen. Auf 200° erhitzen. Nach Erreichen der Temperatur etwa 20 Min. überbacken, dann 5 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Mit frischem Baguette servieren.

NN am 21. Januar 2024