

Elsässer Schnitzel

60 g Käse, gerieben 700 g Schweinelenden 150 g Crème-fraîche
150 g Schinken, roh 1 Zwiebel 2 TL Öl
Salz, Pfeffer, Muskat

Aus der Schweinelende Schnitzel schneiden. Die Schnitzel würzen und für ein paar Minuten in Öl anbraten.

Den Backofen auf 210 °C vorheizen.

Das Fleisch in eine feuerfeste Form legen und mit Crème fraîche bestreichen.

Die Zwiebel in Ringe, den Schinken in Würfel schneiden, beides auf den Schnitzeln verteilen und mit Käse bestreuen.

Die Schnitzel für etwa 10 bis 15 Minuten in den heißen Backofen geben, bis der Käse geschmolzen ist.

Dazu passen Ofenkartoffeln oder Nudeln mit Rahmsauce.

NN am 02. September 2024