

## Schlemmerpfanne

12 Putenschnitzel	750 g Zwiebeln	60 g Butter
1 Glas Champignons	300 g Kochschinken	300 g Schinken, roh
300 g Sauerrahm	500 ml Sahne	Salz, Pfeffer
Mehl, Öl		

Die halbierten Schnitzel mit Pfeffer und Salz würzen, in Mehl wenden und kurz in Öl anbraten; anschließend in eine oder mehrere Auflaufformen schichten. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Butter andünsten, Champignons und gewürfelten Schinken zugeben. Danach die Sahne und den Sauerrahm zugeben, abschmecken und über die Schnitzel geben. 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag in den Ofen schieben und bei 180°C ca. 1 Stunde backen.

Das Gericht ist ideal für Gäste, da es sich gut vorbereiten lässt.

Dazu Salate und Baguette reichen.

NN am 01. April 2020