

Schnitzelauflauf

Zutaten:

4 Schnitzel

2 Eier

je 1 El Mehl und Semmelbrösel zum Panieren

Salz und Pfeffer

3 Becher Schlagsahne

250 g Schinkenspeck

1 große Zwiebel

1 Dose Champignons in Scheiben

1 Packung Gouda gerieben

Zubereitung:

Die Schnitzel salzen, pfeffern und panieren. Danach goldbraun braten und auskühlen lassen.

Die kalten Schnitzel in eine gefettete Auflaufform geben und vollständig mit der Schlagsahne bedecken. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Schinkenwürfel und die gewürfelte Zwiebeln glasig andünsten und über das Fleisch geben. Die Champignons abgießen und ebenfalls über das Fleisch geben und zum Schluss den Gouda drüberstreuen. Die Auflaufform mit Deckel in den Ofen geben.

Bei 180-200°C ca. 50-60 min backen, die letzten 15 min ohne Deckel. Dazu Kroketten und einen frischen Salat reichen.

Guten Appetit!

