

Schnitzel mit Blattspinat

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweineschnitzel
1 El. Butter
0,5 kg Blattspinat
300 g Champignons
Salz, Pfeffer
150 ml Schlagsahne
4 Scheiben Emmentaler Käse
4 Scheiben Schinkenspeck

Zubereitung:

Spinat kurz in wenig Salzwasser dünsten lassen. Schnitzel klopfen, waschen, abtupfen und salzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin braten.

Danach den Spinat auf die Schnitzel verteilen und je eine Scheibe Schinken und Käse darüberlegen. Die so vorbereiteten Schnitzel wieder in die Pfanne schichten und mit Folie zugedeckt einige Minuten dünsten, bis der Käse geschmolzen ist.

Währenddessen die Champignons blättrig schneiden und im zurückgebliebenen Bratfett dünsten. Mit Schlagsahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignonsauce über die angerichteten Schnitzel gießen.

Dazu passen Salzkartoffeln mit Petersilie.

Guten Appetit!

