

Zwiebel-Sahne-Schnitzel

Zutaten:

- 4 Schnitzel
- 1 El. Öl
- 200 ml Sahne
- 4 große Zwiebeln
- 150 g Rhönland-Landrahm
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Msp. Knoblauchpulver od. frischer Knoblauch
- 150 g geriebener Käse
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Schnitzel abwaschen, trocken tupfen und von beiden Seiten würzen. In einer Pfanne im heißen Öl von beiden Seiten anbraten und in eine flache Auflaufform geben.

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. In der Pfanne goldbraun rösten.

Die Sahne mit Landrahm und der Gemüsebrühe verrühren. Mit Knoblauch würzen und zu den Zwiebeln geben. Etwa 5 min köcheln lassen, bis die Sauce etwas reduziert ist.

Über die Schnitzel geben, den Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25 min backen.

Dazu schmeckt frischer Salat und Pommes.

Guten Appetit!

