

## Schnitzelauflauf

### Für 6 Portionen

### Zutaten

2 rote Paprika  
2 Zwiebeln  
50 g Bauchspeck,  
geräuchert  
1 Knoblauchzehe  
80 g schwarze Oliven  
250 g Feta  
6 Schweineschnitzel  
Salz, Pfeffer  
Butterschmalz  
50 ml Sahne  
200 g Schmand  
3 Tomaten  
1 TL Oregano, getrocknet  
50 g Käse, gerieben

- Die Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Speck würfeln. Den Knoblauch schälen und würfeln. Die Oliven abtropfen lassen. Den Feta zerdrücken, in eine Schüssel geben, mit dem Knoblauch und den Oliven vermengen.
- Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel von beiden Seiten anbraten und in eine Auflaufform legen. Die Paprika mit den Zwiebeln und dem Bauchspeck anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen und zum Feta geben. Mit der Sahne und dem Schmand vermengen und abschmecken. Über die Schnitzel streichen.
- Die Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und auf die Fetacreme legen. Mit Oregano und dem Käse bestreuen. Für 30 Minuten im Ofen backen.

