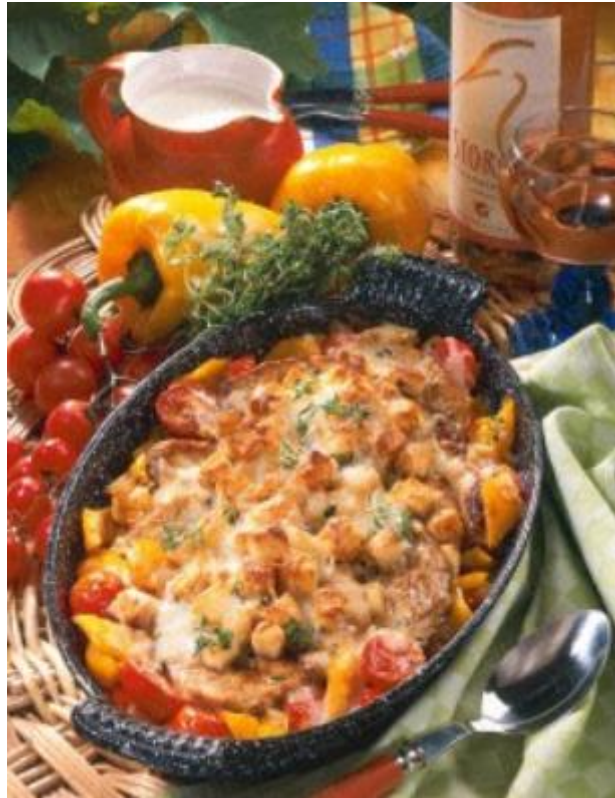


Vogel's Rezeptbox

Schnitzel-Auflauf mit Brot-Käse-Kruste



Zubereitung

1. Paprika und Tomaten putzen, waschen. Paprika in Stücke schneiden, Tomaten halbieren. Zwiebeln schälen und grob würfeln.
2. Thymian waschen und die Blättchen abzupfen. Toastbrot würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Fett erhitzen und die Brotwürfel darin rösten. Knoblauch und Thymian gut untermischen. Herausnehmen und beiseite stellen.
3. Schnitzel abtupfen. Öl erhitzen. Schnitzel von jeder Seite 2-3 Minuten anbraten. Würzen und herausnehmen. Zwiebeln und Gemüse im Bratfett anbraten, würzen. Mit Sahne aufkochen, 1-2 Minuten köcheln.
4. Gemüse in eine gefettete Auflaufform geben. Schnitzel und Brot daraufgeben. Käse reiben, darüberstreuen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten überbacken.

Getränk: kühler Roséwein, z. B. Blaufränkisch (Burgenland).

Zutaten für 4 Personen:

- 2-3 gelbe Paprikaschoten
- 400 g Kirschtomaten oder kleine Tomaten
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 3-4 Stiele oder 1 TL Thymian
- 4 Scheiben Toastbrot
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1-2 EL Butter/Margarine
- 4 Schweineschnitzel (600 g)
- 2 EL Öl, Salz, Pfeffer
- 100 g Schlagsahne
- Fett für die Form
- 100 g Schnittkäse (z. B. BioSennkäse aus Österreich)

kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten
2260 47 29 18 k.A.