

Schnitzel-Fetzen-Auflauf aus der großen Ofenhexe von Pampered Chef



Rezeptidee von Susanne Altschuh

Jetzt beginnt wieder die Zeit in der man gerne zuhause in der Küche was leckeres und Wärmendes für seine Liebsten zubereitet. Heute ein klasse Rezept das wieder ganz schnell, gesund und Ober-Hammer-Lecker ist. Gezaubert in der Ofenhexe von Pampered Chef ♥

Zutaten :

- 3 dünn geklopfte Kalbsschnitzel
- 1 kleines Glas geschnittene Champions
 - 1 Zucchini
 - 2 Zwiebeln
- 2 Becher Bresso-Frischkäse gegrillte Paprika
 - 2 Becher Cremefine zum kochen
 - 150g geriebenen Käse z.B. Emmentaler
- Fleischwürzer Gewürz (oder ein anderes Fleischgewürz)
 - Rapsöl
 - Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Die Schnitzel dünn klopfen und dann in feine Streifen schneiden. In eine Schüssel geben mit dem Fleischwürzer Gewürz und dem Rapsöl eine halbe Stunde marinieren.
- Die Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Zwiebeln fein hobeln und zu den Zucchini hinzugeben. Nun die Champions in einem Sieb abtropfen lassen und zu dem Gemüse dazugeben.
 - Das geschnittene Fleisch ebenfalls in die Schüssel geben und alles mit etwas Rapsöl gut vermischen.
 - Nun alles in die große Ofenhexe geben.
- Den Bresso-Frischkäse und die Sahne in eine Schüssel geben und gut verrühren, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken und das ganze über das Fleisch - Gemüse -Gemisch gießen und alles gut vermischen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und das bei 230°/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach ca. 45 Minuten garen.
 - Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen ist anders als meiner...