

Käseschnitzel überbacken

Zutaten:

Für 6 Personen:

6 Stk. Schweinsschnitzel, 250 g Käse (gerieben), 1 El Öl, Salz, Pfeffer, etwas getrocknete Kräuter, ¼ l Obers, 1/8 Wasser, Mehl und Ei zum Panieren

Zubereitung:

Eine Auflaufform mit Öl bepinseln und mit der Hälfte geriebenen Käse ausstreuen.

Schnitzel klopfen, würzen und in Mehl und versprudeltem Ei wenden.

Über den Käse nebeneinander einlegen und wieder mit Käse bestreuen.

Im vorgeheiztem Backrohr bei 180°C (Ober,- Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.

Obers und Wasser vermischen und die Schnitzel damit übergießen. Nochmals ca. 15 Minuten überbacken, bis die Käse-Obersoße leicht gebräunt ist.

Tipp: Dazu schmeckt sehr gut Gemüse der Saison und Petersilerdäpfel.