

Schnitzel- Auflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr gelbe Paprikaschoten, 375 gr Kirschtomaten, 2 kleine Zwiebeln, 1-2 Knoblauchzehen, Thymian, 4 Scheiben Toastbrot, 50 gr Butter, 4 Schweineschnitzel, 2-3 Esslöffel Öl, 0,5 Becher Schlagsahne, 100 gr geriebener Gouda, Salz, Pfeffer.

Die Zubereitung:

- Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Den Knoblauch schälen und pressen.
- Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. 30g Butter in der Pfanne erhitzen und Brotwürfel darin goldbraun rösten. Knoblauch und Thymian hinzufügen.
- Schnitzel quer halbieren. Das Öl in der Pfanne erhitzen und unter Wenden kurz die Schnitzel anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Gemüse und Zwiebeln in heißem Bratfett ca 5 min anschmoren. Würzen und mit Sahne ablöschen, aufkochen und 1 - 2 min köcheln lassen.
- Gemüse in eine ofenfeste Form geben, die Schnitzel darauflegen und die Brotwürfel darüber verteilen. Mit Käse und restlicher Butter in Flöckchen bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20 min goldbraun überbacken.

Guten Appetit