Schnitzelpizza
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1,5 kg Putenschnitzel, 1 Stange Porree, 500 gr frische Champignons, 3 große Gemüsezwiebeln, 1 gelbe Paprika, 1 grüne Paprika, 4 große Tomaten, 500 gr Thüringer Mett, 500 gr geriebenen Käse, 2 Esslöffel Fett für die Fettpfanne, 400 gr Schlagsahne, 2 Päckchen Rahmsoße zu Braten, 1 Päckchen Pfeffersoße.

Die Zubereitung:

Tomaten, Champignons, Paprika und Porree putzen. Alles in Ringe oder Scheiben schneiden. Paprika in mittelgroße Stücke schneiden. Gemüsezwiebel schälen und in Ringen schneiden.
Fettpfanne einfetten und mit den Zwiebelringen auslegen. Putenschnitzel gegebenengalls teilen und auf den Zwiebeln verteilen. Gemüse über die Schnitzel verteilen. Dann Thüringer Mett in kleine Stücke zupfen und ebenfalls gleichmäßig darüber verteilen. Schlagsahne mit Soßen verrühren und über die Zutaten gießen. Das ganze ca. 50 Min. bei 200° im Backofen garen. Käse darüber streuen und nochmals ca. 10-15 Min. backen.