

Bremers Sahneschnitzel



Zutaten:

5	Schnitzel
1 - 2 Dosen	Champignons
1 - 2	Zwiebeln (oder Porree)
1,5 Becher	Schlagsahne
0,75 l	Buttermilch
1 - 2 Tüten	Instant Zwiebelsuppe

Zubereitung

1. Rohe Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Backform mit hohen Rändern geben
2. Zwiebeln in Ringe schneiden, mit Champignons anbraten und alles über die Schnitzel verteilen
3. Sahne mit Buttermilch und Zwiebelsuppe verrühren und gleichmäßig über die Pilze verteilen
4. Alles abdecken und über Nacht kaltstellen
5. 45 Minuten bei 175°C (Ober-/Unterhitze) backen und genießen

Bremers Tipp

Als Beilagen eignen sich Kartoffelrösti ebenso gut wie Spätzle oder frisches Baguette.

Dazu ein knackiger Krautsalat und der Gaumenschmaus ist perfekt.

