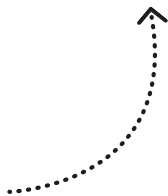


Überbackene Schnitzel



Zutaten

- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 5 Schweineschnitzel natur
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Sahne
- 100 g Crème fraîche
- 2 EL Kräuter der Provence
- 150 g geriebener Gouda



Zubereitung:

Make it lecker

1. Zwiebeln schälen und mit dem kleinen Küchenhobel Stufe 1 fein hobeln. Den Knoblauch schälen und mit dem Super Hacker fein hacken.
2. Die Schnitzel salzen und fetten und in die Ofenhexe legen. Zwiebeln und Knoblauch darüber verteilen.
3. Sahne, Kräuter und Creme fraîche miteinander vermischen und über die Schnitzel gießen. Den Gouda mit der groben Reibe über die Schnitzel reiben.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Ober-Unterhitze auf die Unterste Schiene aufs Rost stellen und ca 35 Minuten backen.