

Schnitzel-Auflauf

Mit Champignons und cremiger Sauce

Leckeres und schnelles Auflauf Rezept mit Schweineschnitzel, frischen Champignons, Paprika und roten Zwiebeln. Gebacken in einer cremigen und würzigen Sauce mit Ajvar überbacken mit Parmesan. Schnitzel auf ungewöhnliche Art, unendlich lecker.

Zutaten

- 4 Schweineschnitzel
- 400 g Champignons
- 2 rote Paprika
- 3 rote Zwiebeln
- 250 ml Sahne
- 150 ml Gemüsebrühe
- 5 EL Ajvar
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Saucenbinder
- 120 g geriebener Parmesan

Zubereitung

- Die Zwiebeln schälen und kleinhacken. Die Paprikaschoten entkernen, Stielansätze abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Champignons mit einer Bürste abbürsten und in Scheiben schneiden.
- Die Schweineschnitzel in breite Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen. Zwiebeln, Paprika und Champignons dazu geben.
- Die Sahne in einem Topf mit der Gemüsebrühe verrühren und erhitzen. Ajvar unterrühren und kurz aufkochen lassen. Saucenbinder unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Auflaufform gießen.
- Alles mit Parmesan bestreuen und im auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheiztem Backofen überbacken.
- Den Auflauf könnt Ihr so servieren oder Baguette dazu reichen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/schnitzel-auflauf/>