

Sahneschnitzel

Zutaten

- 4 Schnitzel oder Kotelettscheiben (ohne Knochen)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 1 schicke Knoblauchzehe oder Knoblauchgranulat
- 1 Dose Champignons
- 1 halbes Päckchen Champignoncremesuppe
- 2 Becher süße Sahne (Schlagsahne)

Zubereitung

Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und in eine gefettete Auflaufform legen.

Darüber die ungeschlagene Schlagsahne geben und ein halbes Päckchen Champignoncremesuppe darüber streuen.

Das Ganze bei Mittelhitze (Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten garen.

Danach die abgetropften, geschnittenen Champignons darüber verteilen und nochmals 30 Minuten garen.

From:

<http://wernerflamme.de/> - **Werners Wiki**

Permanent link:

<http://wernerflamme.de/doku.php?id=rezepte:sahneschnitzel>

Last update: **2012-03-08 07:12**

