



# Schnitzelpfanne - Schnitzel mal anders

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

**Rezept für:** 4 Personen

## Zutaten:

4 Schweineschnitzel oder  
Alternative  
1 Zwiebel  
200 g Lauch  
250 g Champignons frisch  
4 Scheiben Käse  
125 g Schinken gewürfelt  
100 ml Sahne  
150 g Schmand oder Saure  
Sahne  
50 g geriebener Käse  
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß,  
Petersilie

## Zubereitung:

- 1) Den Backofen auf 200° C Umluft vorheizen.
- 2) Die Schnitzel von beiden Seiten würzen und in eine Auflaufform geben.
- 3) Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Die Champignons putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
- 4) Jeweils ein Schnitzel mit einer Scheibe Käse belegen.
- 5) Die Schinkenwürfel und die Zwiebel in einer Pfanne anbraten. Sahne und Schmand vermischen und die Zwiebel-Schinken-Mischung unterrühren. Mit Pfeffer würzen. Über die Schnitzel verteilen.  
Den Lauch und die Champignons in die Auflaufform geben und alles mit dem geriebenen Käse bestreuen.  
Etwa 35 min im Ofen backen.