

Mein Lieblings-Rezept

SCHLEMMERPFFANNE



Ulrike Beermann
(Apothekerin)

Zutaten für 6 Personen:

- 6 Putenschnitzel
- 4 Zwiebeln
- 30 g Butter
- 200 g frische Champignons (1/2 Glas)
- 150 g Schinken gekocht
- 150 g Schinken roh
- 150 g Sauerrahm
- 250 ml Sahne (oder Cremefine)
- Salz und Pfeffer
- Mehl
- Öl

Zubereitung:

1. Die halbierten Schnitzel mit Pfeffer und Salz würzen, in Mehl wenden und ganz kurz in Öl anbraten, anschließend in eine Auflaufform schichten. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und zusammen mit Champignons in Butter andünsten, gewürfelten Schinken zufügen.
2. Danach die Sahne und den Sauerrahm zugeben, abschmecken und über die Schnitzel geben.
3. 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag in den Ofen schieben und bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

Das Gericht ist genial für Besuch, da es sich gut vorbereiten lässt.
Dazu Salate und Baguette reichen.

Guten Appetit!