



Französisches Ofenschnitzel

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Alltagsküche, schnell, unproblematisch - lecker

Zutaten

- 4 Stück Schweineschnitzel à 100 g - 120 g
- Brät von 2 Bratwürsten (Geht auch mit frischem Schweinenett)
- 1 ganzes Ei
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Haferflocken
- 100 g Pizzakäse
- 1 Becher Schmand
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Bratwurstbrät mit den Zwiebeln, dem Ei und 1 El Haferflocken verrühren. Auf die mit Salz und Pfeffer gewürzten Schweineschnitzeln verteilen, mit einem nassen Tischmesser glatt streichen. In eine ausreichend große, gefettete Auflaufform nebeneinander setzen.

Schritt3

Den sauren Rahm mit dem Reibkäse verrühren und über die Schnitzel geben, restliche Haferflocken darüber streuen.

Schritt4

Für 60 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt5

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Heiß, direkt aus dem Backofen, rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben. Dazu schmeckt junges Buttergemüse genau so gut wie ein frischer, bunter Salat

Rezeptart: Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesisches-ofenschnitzel/>