

# Schnelle Zwiebel - Rahm Schnitzelchen in der Auflaufform

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

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

Große Zeitnot, trotzdem Appetit auf etwas Leckerer? Diese Zubereitung ist extrem unaufwendig und schnell gemacht!

## Zutaten

- 8 Schweine Schnitzelchen à 80 g aus der Keule oder Rückenschnitzel
- 3 große Zwiebeln in halben Scheiben (Ich nehme keine Zwiebelsuppe aus dem Supermarkt)
- 1 Tl Butter
- 250 ml flüssige Sahne
- 250 ml Schmand
- Knoblauchsatz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schnitzel unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen. Salzen, mit Knoblauchsatz und Rosenpaprika würzen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen,

### Schritt2

neben einander hinein geben.

### Schritt3

Die Zwiebeln kurz in Butter glasig anschwitzen, mit Rosenpaprika stäuben und die Sahne und Schmand dazu geben.

### Schritt4

Die Mischung über den Schnitzeln verteilen und bei 200 ° C für 25 min. ab in den Backofen, goldgelb überbacken.

## Schritt5

**Rezeptart:** Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-zwiebel-rahm-schnitzelchen-in-der-auflaufform/>