



Zwiebelschnitzel aus dem Ofen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Beliebt, pikant-schmackig-herzhaft, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 4 Schweineschnitzel à ca. 175 g
- 400 g Gemüsezwiebeln in halben Scheiben
- 1 El Pflanzenöl
- 1 El Butter
- 2 El Mehl
- 80 ml flüssige Sahne
- 80 ml Gemüsebrühe
- 60 g Gouda Reibkäse
- 2 El gehackten Schnittlauch oder Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen, dann 1 El Mehl dazu geben, etwas mit schwitzen lassen.

Schritt2

Mit der Gemüsebrühe und der Sahne aufgießen, glatt rühren, ca. 5 min. leise köcheln lassen; den Reibkäse verrühren, würzen.

Schritt3

Die Schnitzel waschen, wieder trocken tupfen, salzen und pfeffern. In Mehl wälzen. Abklopfen und in heißem Pflanzenöl 1/2 min. von jeder Seite braten, Farbe nehmen lassen.

Schritt4

In eine feuerfeste Auflaufform setzen und mit der Zwiebel Sauce deckend übergießen.

Schritt5

Für 20 min. bei 175° C in die oberste Schiene des Backofens schieben, nach 15 min. noch mit etwas Reibkäse bestreuen und appetitlich gratinieren.

Schritt6

Mit gehacktem Schnittlauch oder Petersilie bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** beliebt, für jeden tag, pikant-schmackig, schmeckt der ganzen familie, schnell, schweinefleisch, unaufwendig, unkompliziert, Unter 30 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwiebelschnitzel-aus-dem-ofen/>