



Kalbsschnitzel Züricher Art

Zutaten

- 375 g Kalbsschnitzel
- 200 g Champignons, frisch
- 1 Beutel MAGGI Fix für Geschnetzeltes "Zürcher Art"
- 125 g saure Sahne
- 125 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und in eine flache Auflaufform legen.
3. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und auf den Schnitzeln verteilen.
4. MAGGI Fix für Geschnetzeltes "Zürcher Art" mit saurer Sahne und Schlagsahne verrühren, über die Schnitzel geben und im Backofen ca. 30 Min. backen. Dazu Spätzle oder Reis und einen gemischten Salat servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	405 kcal
Fett	26 g
Protein	32 g

🕒 38 Minuten
⊕ 3 Portionen