



Gerollte Zwiebelschnitzel mit Schinken

Zutaten

- 600 g Schweineschnitzel
- 4 Slightly leveled tablespoons roher Schinken
- 1 Beutel Maggi Für Genießer, Zwiebel Suppe
- 150 g Frischkäse
- 100 ml Schlagsahne
- 200 ml Wasser
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Schweineschnitzel waschen und trocken tupfen. Schinken der Länge nach halbieren. Jeweils eine Hälfte auf die Schnitzel legen, aufrollen und mit der anderen Schinkenhälfte umwickeln. Die Schnitzelrollen in eine Auflaufform (ca. 20 x 15 cm) legen.
3. MAGGI Für Genießer Zwiebelsuppe mit Frischkäse, Sahne und Wasser gut verrühren und über die Schnitzelrollen gießen. Mit Käse bestreuen und ca. 40 Min. im Backofen backen. Dazu Baguette oder Reis und einen grünen Salat servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	468 kcal
Fett	28 g
Protein	45 g

🕒 50 Minuten

⊕ 4 Portionen