Pariser Zwiebelschnitzel

Zutaten

- 300 g Schweineschnitzel
- 150 ml Wasser
- 150 g Crème fraîche
- 1 Beutel MAGGI Fix für Zwiebel-Rahm Schnitzel
- 2 Slightly leveled tablespoons Bauernbrot
- 75 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und in eine flache Auflaufform legen.

3. In einem Topf Wasser und Crème fraîche zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Zwiebel-Rahm Schnitzel einrühren und kurz aufkochen. Die Sauce über die Schnitzel gießen.

4. Bauernbrot in Würfel schneiden und über die Schnitzel verteilen. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 30 Min. garen. Dazu einen gemischten Salat servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	435 kcal
Fett	25 g
Protein	33 g

39 Minuten

3 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de