



Ofenschnitzel "Jäger Art"

Zutaten

- 250 g Champignons, frisch
- 120 g Tomaten
- 450 g Schweineschnitzel
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- etwas Pfeffer
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Zwiebel-Rahm Schnitzel
- 50 g Gouda, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Tomate waschen, den Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden.
3. Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten klopfen. Mit THOMY Delikatess-Senf bestreichen und mit Pfeffer bestreuen.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Fleisch zugeben und von jeder Seite kurz anbraten. Herausnehmen und in eine Auflaufform legen. Tomaten und Champignons in dem Bratfett anbraten und über den Schnitzeln verteilen.
5. Sahne in der Pfanne zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Zwiebel-Rahm Schnitzel einrühren und zum Kochen bringen.
6. Die Sauce über die Schnitzel geben. Mit Gouda bestreuen und im Backofen ca. 20-30 Min. backen.
Mit Spätzle

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	563 kcal
Fett	38 g
Protein	44 g

🕒 43 Minuten

⊕ 3 Portionen