



## Allgäuer Schnitzelröllchen

### Zutaten

- 450 g Schnitzel
- 3 Slightly leveled tablespoons gekochter Schinken
- 3 Slightly leveled tablespoons Emmentaler
- 150 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 TL Maggi Klare Brühe, Glas
- 1 EL Schnittlauch, gehackt

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Schnitzel waschen, trocken tupfen und quer halbieren. Schinken ebenfalls quer halbieren. Emmentaler vierteln. Schinken auf die Schnitzel geben, mit jeweils einem Viertel Emmentaler belegen, aufrollen und mit der Naht nach unten in eine Auflaufform legen.
3. In einem Topf Wasser und Sahne erwärmen. MAGGI Klare Brühe einrühren, aufkochen und 1 Min. kochen lassen. Schnittlauch unterrühren.
4. Die Soße über die Schnitzelröllchen gießen. Restlichen Emmentaler darauf verteilen und im Backofen ca. 30 Min. backen. Dazu Baguette und einen grünen Salat servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	2 g
Energie	439 kcal
Fett	25 g
Protein	52 g

🕒 40 Minuten

⊕ 3 Portionen