

Tessiner Schnitzel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Schnitzel (od. Putenschnitzel), 7-8 Scheiben Emmentaler, 4 Esslöffel Butter, 30 gr Mehl, 0,375 l Brühe, 4 Esslöffel Tomatenmark, 1 Becher Sauerrahm, 1 Becher Sahne, je 1 Prise Salz, Pfeffer, Paprika.

Die Vorbereitungen:

Schnitzel klopfen.

Die Zubereitung:

Schnitzel mehlieren, würzen u. von beiden Seiten kräftig anbraten. Schnitzel schuppenartig in eine Auflaufform legen u. jeweils 1-2 Scheiben Käse dazwischen legen. Aus Fett u. Mehl eine Einbrenne machen u. mit der Brühe aufgießen (ständig rühren). Gut abschmecken. Den Sauerrahm, Sahne und Tomatenmark dazugeben. Soße über die Schnitzel geben u. 35-45 min. bei 200 C. überbacken. Dazu passen Spätzle, Nudeln, Kartoffeln.