

Pariser Zwiebelschnitzel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Schweineschnitzel, 300 ml Wasser, 300 gr Creme Fraiche, 2 Beutel Fix für Zwiebel-Rahm-Schnitzel, 4 Scheiben Bauernbrot, 150 gr geriebener Käse.

Die Vorbereitungen:

Schnitzel waschen, trockentupfen und in eine flache Auflaufform legen.

Die Zubereitung:

In einem Topf das Wasser mit Creme Fraiche zum Kochen bringen. Fix für Zwiebel-Rahm-Schnitzel einrühren und kurz aufkochen. Die Sauce über die Schnitzel gießen. Mit dem Käse bestreuen.

Im Backofen. ca. 30 Min. garen und mit dem Brot servieren.