# Oeynhausener Schnitzel-Ofen-Pfanne
# bei SehrLecker.de



**Die Zutaten:**

4 Schnitzel (wahlweise vom Schwein oder Geflügel), 8 Kartoffeln, 1 Glas Prinzess Bohnen, 1 Packung Knorr Fix Kräuter Rahmschnitzel, 1 Päckchen Soße zu Geflügel, 0,5 Becher Rama Cremefine (evtl. auch Schmand oder Creme Fraiche), 750 ml Wasser, 2 Esslöffel geriebener Parmesan Käse, 2 Esslöffel gefrorene Kräuter (nach Wahl), 100-200 gr geraspelter Käse, 4-8 Prisen Salz und Pfeffer, 1 Esslöffel Pommes- Gewürz.

**Die Vorbereitungen:**

- die Kartoffeln schälen und vierteln
- Schnitzel waschen, etwas platt klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen
- die Bohnen abgießen

**Die Zubereitung:**

- erst die zuvor mit dem Pommes- Gewürz bestreuten Kartoffeln und dann das Fleisch in eine große Auflaufform schichten
- die Bohnen als Haufen auf die Schnitzel verteilen
- das Wasser in einem Topf erhitzen und darin:

+ Knorr Fix
+ Geflügel Soße
+ Rama Cremefine
+ Kräuter
+ Parmesan Käse

mit einem Schneebesen einrühren und ganz kurz aufkochen lassen. Wer es Scharf mag kann auch mit Tabasco oder Chilli würzen !!!

- die Soße über die Kartoffel/Schnitzel/Bohnen Schichten verteilen (es sollte bis zu dem Fleisch leicht bedeckt sein) und dann
- mit Käse bestreuen.
- bei 200°C
- ca. 35 - 40 Minuten im Ofen goldbraun backen

FERTIG!!! Einfach, schnell, lecker und kalorienarm!!! Viel Spaß beim Nachkochen!!!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de