



CHAMPIGNON-PUTENSCHNITZEL



 2 Portionen  30 Min.

Zubereitung

1. Die Schnitzel waschen, trockentupfen und salzen und pfeffern.
2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel von beiden Seiten braten und in eine Auflaufform legen.
3. Die Champignons bürsten und in Scheiben schneiden. Die Schinkenscheiben auf die Schnitzel legen und die Champignonscheiben darauf verteilen.
4. Den Kochkäse bei geringer Wärme so erhitzen, dass er etwas flüssiger wird, über die Champignons geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
5. Die Tomate waschen, in Würfel schneiden und über den geriebenen Käse verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 10 Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!

Zutaten

- 2 Puten-Schnitzel
- 2 Scheiben Gekochter Schinken
- 500 g Champignons
- 200 g Kochkäse der Klassiker mit Kümmel**
- 2 Tomaten
- 4 EL geriebener Käse
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL gehackte Petersilie
- Butterschmalz zum Braten

