



Schnelle Zwiebel - Rahm Schnitzelchen in der Auflaufform

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Große Zeitnot, trotzdem Appetit auf etwas Leckerer? Diese Zubereitung ist extrem unaufwendig und schnell gemacht!

Zutaten

- 8 Schweine Schnitzelchen à 80 g aus der Keule oder Rückenschnitzel
- 3 große Zwiebeln in halben Scheiben (Ich nehme keine Zwiebelsuppe aus dem Supermarkt)
- 1 Tl Butter
- 250 ml flüssige Sahne
- 250 ml Schmand
- Knoblauchsatz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schnitzel unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen. Salzen, mit Knoblauchsatz und Rosenpaprika würzen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen,

Schritt2

neben einander hinein geben.

Schritt3

Die Zwiebeln kurz in Butter glasig anschwitzen, mit Rosenpaprika stäuben und die Sahne und Schmand dazu geben.

Schritt4

Die Mischung über den Schnitzeln verteilen und bei 200 ° C für 25 min. ab in den Backofen, goldgelb überbacken.

Schritt5

Rezeptart: Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-zwiebel-rahm-schnitzelchen-in-der-auflaufform/>