

# Schnitzel überbacken

Weitere tolle Rezepte auf [www.rezeptix.com](http://www.rezeptix.com)

Kategorie: Hauptgerichte Fleisch  
Autorin: x-Nicole-x

## ZUBEREITUNG

### ZUTATEN

#### Zutaten

- 4 Stück Schnitzel
- 400 g Cremefine
- 2 Scheiben roher Schinken
- 300 g Käse
- 200 g Milch
- Paprikapulver, edelsüß
- Salz
- Pfeffer
- 3 TL Speisestärke
- 2 Zwiebel

#### Zubereitung

- Schnitzel abtupfen und nach dem würzen in eine Auflaufform geben. Je 2 Scheiben Schinken auf die Schnitzel legen. Dann die Zwiebel schälen und im TM zerkleinern  
*3 sek | Stufe 5*
- Öl dazu geben und garen.  
*5 min | Varoma | Stufe 1*
- Die Zwiebel anschließend auf den Schnitzeln verteilen. Creme Fine Milch und Gewürze nach belieben in den TM erwärmen. Dabei die Speisestärke langsam einfließen lassen.  
*7 min | 80° | Stufe 2*
- Käse über die Schnitzel verteilen. Dann nur noch im vorgeheizten Backofen (200°) 30 Minuten überbacken lassen.