



Schwabes

Rezeptideen

Französischer Schnitzeltopf

Zutaten für vier Personen:

- 4 Schnitzel (Schwein, Pute oder Hähnchen)
- 1 mittlere Dose Champignons
- 2 Zwiebeln
- 350 ml Sahne oder Creme legere
- 100g roher Schinken
- 200g Camembert 60% Fett
- 1 Eßl. Wela Soßenbinder
- **Schwabes All-Würzer**

Zubereitung:

Die Schnitzel mit **Schwabes All-Würzer** würzen, eine halbe Stunde ziehen lassen, dann in Olivenöl anbraten und in eine Auflaufform legen.

In derselben Pfanne die gewürfelten Zwiebeln, in Streifen geschnittenen Schinken und die Champignons kurz anbraten, die Sahne oder Creme legere dazugeben, kurz aufkochen und mit dem Soßenbinder abbinden.

Über die Schnitzel gießen, den in Streifen geschnittenen Camembert darüber verteilen und bei 150-180 Grad im Backofen überbacken.

Bei Schweineschnitzel ca. 30 Minuten, Pute oder Hähnchen ca. 20 Minuten. Dazu empfehlen wir Klöße oder Nudeln.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!