

Schnitzel-Auflauf

Jörg Thadeusz hat in seiner Lieblings-Zeitschrift „Essen & Trinken“ das Rezept für einen Schnitzel-Auflauf entdeckt. Ihm ist das Gericht nicht ganz so gelungen. Aber ihr solltet es natürlich trotzdem unbedingt mal selbst ausprobieren.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 2 Portionen

Zutaten

1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 Dose stückige Tomaten
Salz
Zucker
Pfeffer
1 kleine Zucchini
2 Schweineschnitzel
80 g geriebener Hartkäse
3 EL Creme fraiche

Zubereitung

1. Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und zusammen mit dem Knoblauch fein hacken. Zwiebel in Spalten schneiden. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Rosmarin, Knoblauch und Zwiebeln darin andünsten. Tomaten zugeben, erhitzen und mit Salz, etwas Zucker und Pfeffer herzhaft würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen.
 2. Zucchini in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Schnitzel in je 3 Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne in 3 EL heißem Öl auf jeder Seite 2 Minuten anbraten. Die Schnitzel in eine Auflaufform (ca. 15 x 15 cm) schichten und mit der Tomatensauce übergießen. Mit den Zucchinis Scheiben belegen.
 3. Käse und Creme fraiche mischen und über die Zucchini geben. Im heißen Ofen bei 220 Grad im unteren Drittel 30 Minuten überbacken (Umluft nicht empfehlenswert).
-