

*Bauernmarkt im Internet:
www.bauernmarkt-olpe.de*

Probieren Sie mal das...

Rezept des Monats *August 2008*

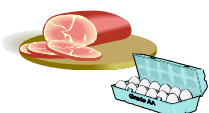
Schnitzel nach Pizzaart

- Zutaten:**
- 2 mittelgroße Zwiebeln (4 Personen)
 - 4 Schweineschnitzel
 - 2 EL Öl
 - Pizzagewürz
 - Pfeffer, Salz
 - 4 Scheiben gekochter Schinken
 - 200 g Schweinemett
 - 500 g stückige Tomaten
 - 200 g Schlagsahne
 - 150 g Mozzarella
 - 150 g geriebener Bauernkäse



Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden. Schnitzel trocken tupfen. Öl in einer ofenfesten Pfanne (mit Deckel) erhitzen. Schnitzel darin von jeder Seite 1-2 Minuten kräftig anbraten. Mit 1 TL Pizzagewürz, Pfeffer und wenig Salz würzen. Zwiebelspalten darüber verteilen. Pfanne vom Herd ziehen..
2. Je 1 Scheibe Schinken auf jedes Schnitzel legen. Mett vierteln, länglich formen und darauf legen. Stückige Tomaten mit Salz, Pfeffer und Pizzagewürz würzen. Mit der Sahne verrühren und über die Schnitzel gießen. Zugedeckt im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °/ Umluft: 150 °) ca. 1 ¼ Stunden schmoren.
3. Mozzarella klein würfeln. Schnitzel mit Mozzarella und Bauernkäse bestreuen. Offen weitere 20-25 Minuten überbacken. In der Pfanne servieren. Dazu schmecken ein knackiger Salat, frisches Bauernbrot und ein roter Landwein.



Guten Appetit !

