

Schlagobersschnitzel

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	4 Stk.
Putenschnitzel	6 Stk.
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Spiralnudeln / Spiralennudeln / Fusilli	½ kg
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Zwiebelsuppe (Fertigmischung)	1 Pkg.

Zubereitung:

Die Putenschnitzel salzen und pfeffern.

Anschließend nur kurz beidseitig in etwas Öl anbraten und in eine Auflaufform legen.

Zwiebelsuppe etwas dicker kochen und über die kurz angebratenen Schnitzel leeren. Die vier Becher Schlagobers ebenfalls darüber leeren und alles im vorgeheizten Backrohr mindestens 30 Minuten bei 180°C backen.

Währenddessen die Spiral-Nudeln in reichlich Salzwasser kochen und zu den Schnitzeln servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1541-Schlagobersschnitzel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at