

Bauernschnitzel

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln	100 g
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	2 EL (Esslöffel)
Käse	250 g
Butter	40 g
Zwiebeln	200 g
Karotten / Möhren	400 g
Leberkäse / Fleischkäse	8 Scheibe(n)

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und halbieren. Möhren schälen und Stifte zerteilen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Hälfte der Butter erhitzen und das Gemüse darin ca. 3 Min. anbraten, dabei ständig rühren und mit Kräutersalz, Pfeffer und Soja-Sauce abschmecken. Die restliche Butter in der Pfanne erhitzen und die Leberkäsescheiben nacheinander darin anbraten. Die Käsescheiben in Streifen schneiden. Vier Leberkäsescheiben nebeneinander auf ein Backblech legen, jeweils 1/4 vom Gemüse darauf geben und mit der anderen Hälfte abdecken. Die Käsestreifen gitterartig auf die Bauernschnitzel legen und in der vorgeheizten Röhre bei 200 Grad ca. 5 Min. überbacken.

Dazu passt Kartoffelpüree.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-155-Bauernschnitzel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at