

Faule Sau



Rezept für 5 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Reis	1 Tasse(n)
Putenbrust	1 kg
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 ml
Zwiebelsuppe (Fertigmischung)	1 Pkg.

Zubereitung:

1 Tasse Reis & 2 Tassen Wasser & 1 Suppenwürfel so lange auf mittlerer Hitze kochen, bis das Wasser verdampft ist.

Putenbrust oder Hühnerbrust oder Schweineschnitzel in dünne Schnitzel schneiden und in eine Auflaufform legen. Eine Packung Zwiebelsuppe und einen Schlagobers vermischen und über die rohen Schnitzel gießen. Ev. mit geriebenen Käse bestreuen.

Ca. 30 Minuten im Backrohr bei 200 ° backen.

Am besten passt Reis oder gekochte Kartoffel dazu.

Das ist ein Rezept für diejenigen die mal faule Sau spielen wollen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-505-Faule-Sau.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at