

Überbackene Rahmschnitzel

- 4 Stk. Trutenschnitzel
- 150 g Champignons
- 50 g Schinken
- 1 EL Kochbutter
- 1 dl Weisswein
- Salz
- Pfeffer
- 2.5 dl Rahm oder Saucenrahm
- 1 EL Bratbutter
- 40 g geriebener Sbrinz

Champignons putzen und blättrig schneiden. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Die Kochbutter in einer Bratpfanne erhitzen und die Champignons mit dem Schinken kräftig andämpfen. Mit dem Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. In eine Gratinform verteilen. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen, dann die Schnitzel beidseitig kräftig anbraten, in die Gratinform legen und den Rahm darüber verteilen. Den Sbrinz drüberstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20 bis 25 Minuten überbacken. Tipp: Reis oder Nüdeli dazu servieren

En Guetä

