

Räuberfleisch

Zutaten für 4 Personen:

4	Schnitzel (Hähnchen oder Pute)
1 Paket	Champignons (dünne Scheiben schneiden)
2	Paprika (Streifen schneiden)
1 Pck.	Bauchspeck (gewürfelt)
2 – 3	Gewürzgurken (Streifen schneiden)
1 Becher	Schmand
2 EL	Tomatenmark
1	große Zwiebel
Etwas	Knoblauch (je nach Geschmack)
250 ml	Brühe, Tabasco o.Ä.
Prise	Salz, Pfeffer, Paprikagewürz,
Evtl.	Käse zum Überbacken

Zubereitung:

Zwiebel leicht anbraten, Speck, Champignons, Gewürzgurken und Paprika dazugeben und leicht anbraten. Mit Brühe aufgießen, Schmand und Tomatenmark unterrühren, würzen und auf die Schnitzel in der Auflaufform gießen.

Backzeit:

Bei 170 Grad Umluft oder 200 Grad ca. 20 – 30 Min. überbacken.
Ca. 5 Min. vor Ende mit geriebenem Käse überbacken.

Rita Gestle