

Rezept der Woche

Überbackene Putenschnitzel nach Südtiroler Art

Zutaten für 4 Portionen:

4 Putenschnitzel
4 Tomaten
1 große Zwiebel
8 Scheiben Hausschinken
4 Scheiben Emmentaler
Salz, Pfeffer, Paprika

1. Die Putenschnitzel mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. In wenig Öl kurz auf beiden Seiten anbraten und dann in eine Auflaufform legen.
Die Schinkenscheiben darauf verteilen, darüber die Zwiebelringe und in Scheiben geschnitten Tomaten legen. Mit Käsescheiben belegen.
Wunderbar eignen sich auch Mozzarella oder Reibkäse.
2. In den Ofen bei 180°C und ca. 30 Minuten backen.

Dazu passt Gemüsereis und ein frischer, knackiger Salat.

Guten Appetit wünscht Ihnen

SCHUSTER
Die Metzgerei

87487 Ermengerst • Telefon 0 83 70 / 300