


 Hauptspeise




# Schnitzel-Champignon- Auflauf

 20 min Zubereitungszeit

 40 min Kochzeit

 1.257 kcal pro Portion

••• Leicht

 Deutsche Küche

 International



## Zutaten

2 Portionen

4 Schinken-Schnitzel vom Schwein à 125 g

4 Scheiben Parmaschinken

1 Kugel Mozzarella

250 g Champignons

200 g Lauch

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

4 Zweige Thymian

1 Bund Petersilie

150 ml Sahne

150 g Crème fraîche

50 g Mozzarella, gerieben

50 g Parmesan

Salz & Pfeffer zum Würzen

## Zubereitung

- 1 Schnitzel gründlich abwaschen und trockentupfen. Auf einer Arbeitsfläche etwas plattklopfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Auflaufform legen. Jeweils 1 Scheibe Parmaschinken auf jedes Schnitzel legen. Mozzarella-Kugel in feine Scheiben schneiden und auf dem Parmaschinken verteilen.
- 2 Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und in Würfel schneiden. Thymian und Petersilie fein hacken.
- 3 In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Champignons anbraten. Zwiebel und Lauch hinzugeben. Knoblauch hinzu-geben. Thymian und Petersilie hinzugeben. Mit Sahne ablöschen. Crème fraîche einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Sauce

über den Schnitzeln verteilen. Parmesan fein reiben und zusammen mit dem geriebenen Mozzarella über den Auflauf streuen. Im Ofen ca. 30 Min. backen. Anschließend servieren.

## Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	632kJ /151kcal	5.247kJ /1.257kcal
Fett	11g	90g
davon gesättigte Fettsäuren	4g	33g
Kohlenhydrate	2g	15g
davon Zucker	1g	9g
Eiweiß	12g	96g
Salz	1g	5g