Putenschnitzel

Zutaten

- 6 Stück Putenschnitzel
- 3 Becher süße Sahne (= Schlagsahne)
- 1 Becher Schmand
- 2 Beutel Maggi Zwiebelsuppe
- 2 Dosen Champignons
- 50 Gramm geriebener Emmentaler

Zubereitung

Schnitzel pfeffern und in eine Auflaufform legen. Sahne und Schmand, Zwiebelsuppe und Käse verrühren und über die Schnitzel geben.

6-8 Stunden ziehen lassen, dann die Pilze darüber geben und bei 180° C ca. 1 Stunde überbacken.

From:
http://www.wernerflamme.net/ - **Werners Wiki**

Permanent link:
http://www.wernerflamme.net/doku.php?id=rezepte:putenschnitzel

Last update: **2006-05-21 1156**