



Jägerschnitzel - Auflauf

★★★★

Aufläufe

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 1 Std., 35 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 250 g Champignons
- 125 g Pfifferlinge, frische oder 1 Dose (ca. 200ml)
- 1 Bund Lauchzwiebel(n)
- 2 Stiel/e Thymian
- 300 g Schweineschnitzel, (oder mehr-Sattportion)
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 TL Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- Gewürz(e), der eigenen Wahl
- 150 ml Wasser
- 100 g Sahne, (Du Darfst Kochen mit Finesse)
- 1 TL Gemüsebrühe, instant
- 2 EL Saucenbinder, heller

NÄHRWERT

Calories: 392 kcal
Serving Size: 1

übrigen Lauchzwiebelringe bestreuen. Dazu passt ein grüner Salat und Kartoffeln (extra berechnen!) WW- 7P mit Fleisch satt

ZUBEREITUNG

Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und 1 EL davon zum späteren Garnieren zur Seite stellen. Thymian von den Stielen abzupfen.

Die Schweineschnitzel waschen und trocken tupfen. In einer großen Pfanne in 1 EL Öl kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen.

Champignons im Bratfett kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. 1 TL Öl in der Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge, den Thymian und die Lauchzwiebeln darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen der eigenen Wahl würzen.

Die Champignons wieder begeben und mit dem Wasser und der Kochen mit Finesse ablöschen und kurz aufkochen lassen. Das Brühepulver und den Saucenbinder einrühren und nochmals aufkochen lassen. Den Pilzrahm über die Schnitzel geben.

Den Auflauf zugedeckt im Backofen (Umluft 150°C, E-Herd 175°C) ca. 80 Minuten backen. Anschließend den Deckel entfernen und offen nochmals ca. 15 Minuten backen bis der Auflauf ein wenig braun wird. Mit den