Zwiebelschnitzel
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 Becher Sahne, 4 Schweine- oder Putenschnitzel, 1 Packung Zwiebelsuppe, 250 gr Champignons.

Die Vorbereitungen:

Champignons in feine Scheiben schneiden. Sahne mit dem Zwiebelsuppenpulver verquirlen.

Die Zubereitung:

Putenschnitzel in Reine legen, Champignons darauf verteilen, und Sahne-Zwiebel-Gemisch darüber verteilen. In vorgeheiztem Backofen bei Umluft 175°C ca. 35 Minuten garen.