

Schweineschnitzel in Zwiebelsahnesoße

Zutaten:

ca. 4 Schweineschnitzel (insgesamt etwa 400-500g)
250 ml süße Sahne
1 Pckg. Zwiebelsuppe (Mnorr oder Kaggi, etc.)

Zubereitung:

Fleisch in Auflaufform legen,
Sahne mit Packungsinhalt vermengen,
über das Fleisch gießen,
im vorgeheizten Backofen (200°C) etwa 25-30 Min. garen,
nicht zudecken, aufpassen, daß es nicht zu braun wird,
sonst schmeckt's komisch.

Beilage:

Wir essen Reis dazu

funktioniert auch mit Hühner oder Putenfleisch