

# Mein <sup>DAS</sup> SCHNELLES GERICHT

## Schnitzel Säckchen

### Zutaten:

2 Koteletts  
Zwiebel  
Knoblauchzehe  
250g Pilze  
Kräuter  
Crème Fraîche  
geriebener Käse  
6 Scheiben Bacon  
Kirschtomaten  
2 Lauchzwiebeln  
Butter, Salz & Pfeffer



Backofen: 200°C Umluft- 12 Minuten

### Zubereitung:

Für die Füllung die Zwiebel schälen und in Ringe scheiden. Vier Ringe beiseite legen und die restlichen Ringe grob hacken. Öl in eine Pfanne geben und die Zwiebelwürfel anbraten. Die Knoblauchzehe schälen, klein schneiden und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Die Kotelettes Schmetterling schneiden (in der Mitte einschneiden, sodass das Kotelett aufgeklappt werden kann) und dann klopfen. Die Kotelette am Fettrand einschneiden. Die Pilze grob durchhacken und in die Pfanne geben. Die Baconstreifen in eine kleine Schüssel nebeneinander legen, sodass ein Nest entsteht. Das Kotelette über den Bacon in die Schüssel legen. Lauchzwiebeln grob hacken und in die Pfanne mit dem Käse und etwas Crème Fraîche geben. Alles verrühren. Die Kotelette salzen, die Füllung rein geben und das Fleisch mit einem Zwiebelring verschliessen. Die fertigen Säckchen auf ein Backblech legen und bei 200°C Umluft für ca. 12 Minuten in den Ofen schieben. Für die Soße die Kirschtomaten halbieren und zur restlichen Füllung geben. Crème Fraîche dazu und alles verrühren. Die Soße als Beet auf dem Teller anrichten. Die Säckchen aus dem Ofen nehmen und auf der Soße anrichten. Fertig, servieren, guten Appetit! Viel Spaß beim Nachkochen!



FRANKEN  
FERNSEHEN