

Bressoschnitzel

Rezept von Karola und akapuma

<http://akapuma.info>

Zutaten für 6 Personen:

- 6 Schnitzel
- 3 Pakete „Bresso mit Kräutern der Provence“ (Kräuterfrischkäse)
- 3 Becher süße Sahne
- 2 Becher crème fraîche mit Kräutern
- Salz, Pfeffer, grobes Chillipulver (z.B. Pul Biber), Petersilie (evtl. getrocknet), Öl

6 Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Öl fast durchbraten. Diese danach in eine Auflaufform legen.

Kräuterfrischkäse, Sahne und crème fraîche in einem Gefäß gut vermischen und mit etwas Salz und Chillipulver würzen. Kleingehackte Petersilie hinzufügen. Dann über die Schnitzel in der Auflaufform geben.

Etwa 45min bei 180°C im Umluftherd garen.

Dazu schmecken sehr gut Kroketteen oder Pommes Frites sowie ein frischer Salat.

Guten Appetit