

Rezept für Schnitzel-Auflauf in Tomatenrahm

Dauer:

160 Min. Zubereitungszeit

Zutaten für 6 Personen:

- 400 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Oregano
- 2-3 EL Olivenöl
- 3 EL Mehl
- 1 Dose gehackte Tomaten (à 850 ml)
- 150 g Schlagsahne
- 4 EL Ketchup
- 2 TL Gemüsebrühe (instant)
- Salz
- Cayennepfeffer
- Zucker
- 6 Schweineschnitzel (à 175 g)

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen und fein würfeln. Oregano waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und diese, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken.
2. In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mehl zugeben und anschwitzen. Tomaten einrühren. Sahne, Ketchup, Brühe und Oregano zufügen. Aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln. Mit Salz, Cayennepfeffer und 1 Prise Zucker kräftig abschmecken.
3. Schnitzel in eine gefettete Auflaufform (ca. 30 cm lang) legen. Mit dem Tomatenrahm übergießen. Im vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze: 175-200 °C/Umluft: 150-175 °C) 2 bis 2,5 Stunden schmoren. Nach der Hälfte der Zeit Schnitzel mit Alufolie abdecken.
4. Fertigen Schnitzel-Auflauf mit Tomaten gehacktem Oregano garnieren.

Als Beilage empfehlen sich Bandnudeln, Reis oder Ciabatta.