

## Überbackene Zwiebelschnitzel mit Rösti

### Zutaten:

4 magere Schweineschnitzel

8 Röstis, die müssen sehr gut angetaut sein

1 große Gemüsezwiebel, diese bitte in Ringe schneiden

200 ml Wasser

200 ml Sahne

1 Packung Zwiebelsoße

30 g frisch geriebenen Parmesankäse

Gewürz Fleischeslust

### Zubereitung:

Ich habe zuerst das Wasser mit der Sahne und der Zwiebelsoße aufgekocht, dann die Zwiebelringe zugegeben und alles bei niedriger Temperatur köcheln lassen, so dass die Zwiebeln schön weich wurden.

Nun den Backofen auf 210 Grad O/U Hitze vorheizen.

Dann mit dem Gewürz Fleischeslust eure Schnitzel würzen und diese dann in die große Ofenhexe legen.

Jetzt die Zwiebelsoße darüber verteilen und zuletzt mit der feinen Microplanereibe den Parmesan reiben und über den Auflauf verteilen.

Die Form dann für 20 Min auf dem unteren Rost stellen.

Nun die Röstis auf den Zauberstein legen und den auf die Ofenhexe stellen und weitere 20 Min garen.

Wenn die Röstis goldgelb sind ist alles fertig und ihr könnt genießen.

Dazu passt zb ein leckerer grüner Salat.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺