

Rezept Käseschnitzel

Zutaten:

4 Schweineschnitzel oder Schmetterlingssteaks oder Schweinefilet
4 Scheiben gekochten Schinken
8 Scheiben Käse (Typ Gouda oder Emmentaler)
20 g Butter, 2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 200° C vorheizen

Das Fett in der Pfanne erhitzen und das Fleisch 5 – 8 min von allen Seiten hellbraun anbraten.

Das Fleisch würzen.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Auflaufform geben.

Mit Schinken und Käse belegen.

Für ca. 10 min in den Ofen geben, bis der Käse schön geschmolzen ist.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)