



Zwiebelschnitzel

Man nehme: Putenschnitzel (soviel wie man halt meint essen zu wollen), viel Zwiebel, Schlagsahne, eventuell Käse, Gewürze

- Schnitzel(n) anbraten (mit einer gewissen Menge Öl gestaltet sich die ganze Sache einfacher ;)
- wenn sie durch sind und köstlich goldbraun aussehen in einer Auflaufform gut verteilt platzieren
- Zwiebel in Streifchen schneiden und ebenfalls anbraten
- würzen je nach Geschmack
- sehen die Zwiebelstückchen ebenfalls köstlich aus - Schlagsahne drüberkippen und bissel erwärmen
- dann das ganze über die Schnitzel(n) schütten, die sich noch in der Auflaufform befinden
- paar Stündchen einziehen lassen, dann eventuell mit Käse versehen
- im Backofen bei...sagen wir 190 °C solange fertigungs bis es auch fertig aussieht...

...wenn man sich Mühe gibt, erntet man vielleicht sogar ein Lob von den lieben Mitbewohnern :)