

Überbackene Kalbsschnitzelchen

Die zarten Kalbsschnitzel mit Crème fraîche und Parmesan überbacken passen gut zu Kartoffeln oder Nudeln..

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

600 g dünne Kalbsschnitzel (12 Stück)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwa 4 EL Olivenöl
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
1 TL Tomatenmark
70 g geriebener Parmesan

1 Vorbereiten:

Kalbsschnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Den Backofen auf Grillfunktion stellen.

2 Zubereiten:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Kalbsschnitzel von jeder Seite etwa 1 Min. anbraten, dann auf ein Backblech geben. Crème fraîche mit Tomatenmark und Parmesan verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf den Kalbsschnitzeln verstreichen. Blech unter den Grill schieben und überbacken.

Einschub: oben

Backzeit: etwa 2 Min.

Kalbsschnitzelchen sofort servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Ihr Backofen keine Grillfunktion hat, überbacken Sie die Schnitzel bei Ober-/Unterhitze, etwa 250°C.
- Als Beilage Kartoffelpüree oder Nudeln servieren.

