

Luganer Schnitzel (mit Käse überbacken)



Menge	Zutaten	Zubereitung
4	Putenschnitzel	Putenschnitzel im heißen Fett auf beiden Seiten anbraten. Auflaufform mit etwas Butter einfetten.
etwas	Öl	
	Salz, Pfeffer	Fleisch würzen und aus der Pfanne in die Auflaufform legen.
1 Dose	Tomatenmark	Tomatenmark in die Pfanne mit dem Bratensatz geben, etwas andünsten.
1/8 l	Brühe oder Weißwein	aufgießen, etwas einreduzieren lassen
1/8l	Sahne, süß	zugeben
1 Prise	Zucker	zugeben
1 TL	Essig oder Zitronensaft	am Schluss zugeben, Soße gut abschmecken
200 g	Schweizer Käse, gerieben	Soße über das Fleisch geben, geriebenen Käse aufstreuen und bei 180°C Heißluft ca. 20 Minuten überbacken.