



Brutzelfleisch

Zauberkasten plus

Das brauchst du dafür:

- 20 Schweineschnitzel dünn geschnitten (0,5 cm)
- 3 EL Griechisches Olivenöl
- 3 TL Meat & Veggie
- ½ EL Knoblauch Chips
- 20 Sch. Emmentaler dick geschnitten (0,3cm)
- 50 g Röstzwiebeln

So wird's gemacht:

- Schweineschnitzel dünn schneiden. (oder vom Metzger)
- Für die Marinade Olivenöl mit Knoblauch Chips und Meat & Veggie verrühren und die Schweineschnitzel damit marinieren.
- **Über Nacht** zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Am nächsten Tag , Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die marinierten Schnitzel abwechselnd mit dem Käse in den Zauberkasten aufrecht schichten.
- Für 25 Min. backen bei 250 °C danach auf 180 °C zurückschalten und weitere 20 min. fertig backen.
- Nach dem Garen mit selbstgemachten Röstzwiebeln und Spätzle garnieren.