

FEINER SCHNITZEL-HACK-AUFLAUF

Zutaten (2 Personen)

- 300 g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Putenschnitzel
- 300 ml Sahne
- 300 g Ajvar
- Salz, Pfeffer
- Chiliflocken nach Schärfewunsch
- 300 g gemischtes Hackfleisch
- Fett für die Auflaufform
- 100 g Gouda
- 100 ml Wasser
- 4 EL Öl



Zubereitung

Pilze putzen und je nach Größe halbieren. Zwiebeln schälen und würfeln. Fleisch abtupfen und in beliebig kleine Stücke schneiden. Sahne, Ajvar und Wasser verrühren.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von jeder Seite 2-3 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und im Bratfett das Hackfleisch krümelig braten. Ebenfalls herausnehmen und 2 EL Öl in die Pfanne geben und Pilze und Zwiebeln darin anbraten. Hackfleisch wieder zugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und Sahne-Ajvar-Mischung angießen.

Schnitzel in eine gefettete Form legen und die Hackmasse darüber verteilen. Bei Umluft ca. 1,5 Stunden bei 175 Grad in den Ofen schieben. Nach 45 Minuten den Käse drüberstreuen.

Dazu passen Nudeln oder Püree.