

Schnitzelpizza – womit Frauen ihre Kerle glücklich machen können

Ok, die Headline kann man auch doppeldeutig sehen, aber wir sprechen hier von etwas total leckerem, etwas was "echte Kerle" so richtig satt macht: die Schnitzelpizza. Wenn man Leute befragt die diese nicht kennen bekommt man oft eine falsche Vorstellung genannt. Sie ist aber gänzlich anders und viel, viel, viel leckerer als die Vorstellung ☐

Hier nun das Rezept für ca. 8 Personen (oder 4 ganze Kerle)

- 3-4 Gemüsezwiebeln (Scheiben)
- 2 Stangen Porree (Ringe)
- 6 gr. Tomaten (Scheiben)
- 1 Dose Champignons (800g)
- Je 1 Packung gefrorene Petersilie & Schnittlauch 8-10 dünne Putenschnitzel
- Salz, Pfeffer
- 500 Gramm Schweinemet
- 250 g gestiftelter Käse
- Je 1 Packung Rahmsauce, Zwiebelsauce, Pfeffersauce
- 600 g Sahne

Hohe Auflaufform fetten und Zwiebelringe einschichten. Darauf Schnitzel schichten, salzen & pfeffern. Das Mett platt drücken und auf die Schnitzel verteilen. Darauf den Porree, die Tomaten, Hälfte der Kräuter und abgetropfte Pilze. Mit Käse bedecken 250 Grad (vorgeheizt), wenn die Pizza zu dunkel wird mit Folie abdecken, 35 min. garen. Die Sahne mit dem Soßenpulver und den restlichen Kräutern verrühren, dann darauf

geben und noch ca. 15 min. bei 200 Grad weitergaren. Kann danach noch lange bei 80 Grad warm gehalten werden. Mit Baguette- oder Ciabatta Brot servieren.

LECKER!