

## Zigeuner-Sahne-Schnitzel



(für 2 Personen)

1 Packung Minutensteaks (Aldi, Lidl oder so)  
1 Glas Zigeunersoße  
4 - 5 Becher Sahne  
Fett zum Braten  
Salz, Pfeffer, Paprika

Die Schnitzel platt klopfen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in einer Pfanne anbraten ... rausnehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne mit der Zigeunersoße mischen.

Die angebratenen Schnitzel in eine Auflaufform oder einen Bräter geben und die Zigeuner-Sahne-Soße darübergeben.

Bei ca. 180° in den Backofen geben .... ca. 60 Minuten

Dazu schmeckt Fladenbrot ... frisches Baguette oder auch Ciabatta

Guten Appetit

Alternativ zu Schweinefleisch auch Putenfleisch oder Hähnchen möglich  
Die Schnitzel können auch einen Tag vorher angebraten werden ... oder auch auf Vorrat anbraten und einfrieren und dann bei Bedarf nutzen