

<h2>Überbackenes Schnitzel mit Camembert</h2>		
<ul style="list-style-type: none"> • Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller). Schnitzel waschen, trocken tupfen, quer halbieren und im heißen Öl von jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. • Käse in Scheiben schneiden. Birne waschen und in Scheiben schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Butter in der Pfanne erhitzen. Birne darin ca. 2 Minuten dünsten. In eine Auflaufform legen, Schnitzel und Käse darauflegen. • Im heißen Ofen 5–7 Minuten überbacken. Mit Preiselbeeren anrichten. 		<p>Zutaten für 4 Portionen: 2 dicke Putenschnitzel (à ca. 250 g) 1 EL Öl Salz, Pfeffer 150 g Camembert 1 Birne 1 TL Butter 4 TL Wildpreiselbeeren (Glas)</p>
Arbeitszeit: ca. 20 Min. Kochzeit: -		