
PUTEN- ODER HÄHNCHENSCHNITZELPFANNE

5 Putenschnitzel

in eine gefettete Auflaufform legen. Mit

Salz

Pfeffer

Curry

würzen.

1 Glas Champignons

abtropfen lassen und über den Schnitzeln verteilen.

1 Beutel Zwiebelsuppe

darüber streuen.

2 Becher Sahne

1 Becher Schmand

verrühren und über die Schnitzel gießen.

Das ganze eine Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

50 - 60 Minuten bei 200°C (Heißluft) im Backofen garen, 10 Minuten ziehen lassen.