

# Schnitzel-Püree-Auflauf "Mailänder Art"

## Zubereitet mit: Pfanni

ca. 45 min | einfach

## Zutaten

für 3 Portionen

- 1 Innenbeutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Herzhafte
- 1/2 TL Jodsalz
- 125 ml fettarme Milch
- je 1 rote und gelbe Paprikaschoten
- 1 Zwiebel
- 3 Schweineschnitzel
- Pfeffer
- 2 EL Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL getrocknete italienische Kräutermischung
- 50 g Crème fraîche oder "RAMA Cremefine wie Crème fraîche zu verwenden"
- 1-2 EL MONDAMIN Saucenbinder, hell
- 30 g geriebener Parmesan
- 1 EL Paniermehl (Semmelbrösel)

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 2195 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 525 kcal |
| Fett: | 22 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 7,1 g |
| Kohlenhydrate: | 40 g |
| davon Zucker: | 16 g |
| Ballaststoffe: | 8,5 g |
| Eiweiß: | 38 g |
| Salz: | 1,7 g |

## Zubereitung

1. 3/8 l (375 ml) Wasser mit 1/2 TL Salz aufkochen, Topf vom Herd nehmen, 125 ml Milch zufügen und Beutelinhalt Pfanni Kartoffelpüree einrühren.

2. Je 1 rote und gelbe Paprika halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen

und fein würfeln. 3 Schnitzel quer halbieren.

3. Schnitzel salzen, pfeffern und in einer Pfanne in 2 EL heißem Öl von beiden Seiten kurz anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Paprikastreifen im restlichen Bratfett anbraten. 2 EL Tomatenmark zufügen und anschwitzen. 300 ml Wasser zugießen, 2 TL Kräuter zufügen und 50 g Crème fraîche oder Rama Cremefine unterrühren. 1-2 EL Saucenbinder einrühren und 1 Minute kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Paprikasoße in eine Auflaufform geben. Schnitzelchen in die Sauce legen. Püree auf die Schnitzel verteilen. 30 g Parmesan und 1 EL Paniermehl mischen und über das Püree streuen. Schnitzel-Püree-Auflauf "Mailänder Art" im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 25 Minuten backen. Schnitzel-Püree-Auflauf "Mailänder Art" anrichten und servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 20 min Backzeit: 25 min

# Nutzungsbedingungen

## Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

## Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

## Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

## Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

## PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen