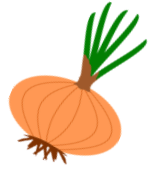


Zwiebelschnitzel



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 4 Schnitzel• 1 Päckchen Sahne• 1 Tüte Zwiebelsuppe	<ol style="list-style-type: none">1. Fleisch in eine feuerfeste Form mit Deckel legen. Mit Sahne übergießen und Suppenpulver darüber streuen.2. Deckel auflegen und 1 bis 1 1/2 Stunden bei ca. 200 Grad im Backofen garen. Die letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen.

Dazu passen Spätzle, Nudeln, Reis oder ein grüner Salat.

Rezept von Waltraud Baustian

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied