



Folienschnitzel

Zubereitung

1. Schnitzel klopfen, salzen und Pfeffern und in etwas Öl braun anbraten.
2. Alufolie mit 2 Speckscheiben belegen, Schnitzel drauf, anschließend Zucchinischeiben, Zwiebelringe und Erdäpfelscheiben.
3. Alles noch salzen und pfeffern. Mit 2 Speckscheiben abdecken.
4. Alufolie gut verschließen und im heißen Rohr ca. 40 Minuten braten.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Edith Schrenk.

Zutaten

1 Schopfbratenschnitzel, ohne Knochen

BONA Pflanzenöl

4 Scheiben Frühstücksspeck

einige Zucchinischeiben

einige Zwiebelringe

einige Erdäpfelscheiben

Salz, Pfeffer

gehackter Knoblauch

ca. 1/2 m Alufolie