



Kas-Schnitzerl

Zubereitung

Schweinslungenbraten in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen und pfeffern. In Bona Öl goldbraun braten. Pfanne zur Seite stellen. Die Fleischstücke in eine Auflaufform geben.

Schlagobers in die Pfanne leeren und mit dem Bratensaft vermischen. Nun den geriebenen Käse über die Fleischstücke streuen und die Schlagobers/Bratensafmischung über den Käse leeren.

Alles bei 200 Grad so lange im Backrohr braten, bis der Käse schön goldbraun ist.

Dazu passt sehr gut Petersilkartoffel und Salat.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Claudia Polansky.

Zutaten

500 g Schweinslungenbraten

2 EL Bona Speiseöl

Salz, Pfeffer

Schlagobers

200 -250 g geriebener Käse