

BACON-MOZZARELLA-SCHNITZELTOPF

OFENMEISTER

55-60 MIN.

CREMIGES OFENGERICHT MIT PAPRIKA UND KÄSE



ZUTATEN

800 g Schweineschnitzel
150 g Baconwürfel
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
400 g passierte Tomaten
200 ml Sahne
100 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
100 g Frischkäse
2 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver, edelsüß
½ TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL italienische Kräuter
Salz & Pfeffer
2 Kugeln Mozzarella (je ca. 125 g)
frisches Basilikum oder Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Schnitzel trocken tupfen, je nach Größe halbieren und beidseitig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
2. Paprika in schmale Streifen, Zwiebeln in halbe Ringe schneiden und Knoblauch fein hacken.
3. Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Baconwürfel im Ofenmeister verteilen.
4. Schnitzel leicht überlappend auf das Gemüse legen.
5. Passierte Tomaten, Sahne, Brühe, Frischkäse und Tomatenmark verrühren.
6. Mit Kräutern, beiden Paprikapulvern, Salz und Pfeffer würzen und über das Fleisch gießen.
7. Deckel aufsetzen. Auf dem untersten Rost im kalten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze 45 Minuten garen.
8. Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und nach 45 Minuten auf den Schnitzeln verteilen.
9. Ohne Deckel weitere 10-15 Minuten backen, bis der Mozzarella leicht gebräunt und das Fleisch durchgegart ist.
10. Mit Basilikum oder Petersilie bestreuen. Dazu passen Bandnudeln, Reis oder Baguette.