

Schnitzelpfanne mit Tomate und Brokkoli

Zutaten:

- 10 Schnitzel
- 300 g Bauchspeck
- 1 Kg frischer Brokkoli
- 4 große Tomaten
- 8 Scheiben Käse
- 400 g Schmand
- 400 g Sahne
- S&P
- Currypulver
- Paprikapulver

Den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und anbrutzeln lassen.

Die Schnitzel in eine Auflaufform geben und mit S&P würzen.

Anschließend den Käse, Bauchspeck, die in Scheiben geschnittenen Tomaten, und die Brokkoliröschen darauf verteilen.

Schmand mit Sahne vermischen und mit Curry, Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken und in die Auflaufform geben.

Alles für 90 Minuten bei 180 °C indirekt im Grill überbacken.

Dazu können Rosmarinkartoffeln gereicht werden.

