Rösti-Schnitzel-Auflauf

Zutaten:

- **10 kleine Schnitzel**
- **1 Becher Creme Fraiche (ja auf dem Bild sind 2, ich weiß)**
- **1 Becher süße Sahne**
- **200 g Frischkäse mit Kräuter**
- **200 g Streukäse**
- **Rösti`s**
- **S&P**
- **etwas Öl**
- **bei Bedarf frische Petersilie**
- **Cocktailtomaten**

Schnitzel mit S&P würzen und von beiden Seiten kurz anbraten
und in einer Auflaufform schichten.
Creme Fraiche, Sahne und den Frischkäse zusammenrühren und über dem Schnitzelfleisch verteilen. Kleine Cocktailtomaten halbieren und gleichmäßig verteilen.
Streukäse auftragen und die Röstis zum Abschluss oben auflegen.
Nun alles für 45 Minuten bei 200° C indirekt im Grill brutzeln lassen.
Wer möchte kann nun noch die frische Petersilie dazu geben.