

Hauptgericht



40 Min.



10 Portionen



Valess® Schnitzel überbacken

150 g Champignons, in Würfel
60 g Debic Braten & Backen
40 g Röstzwiebeln
180 g Gouda, gerieben
100 g Sauerrahm
20 g Sonnenblumenkerne
10 g Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer
10 Valess Schnitzel (à 75 g)
1,8 kg Porree, in Ringen
200 g rote Paprika, in Würfeln
400 ml Gemüsefond
400 ml Debic Culinaire Finess
geriebene Muskatnuss

Zubereitung

- 1** Champignons in 20 g Debic Braten & Backen scharf anbraten, abkühlen lassen und mit Röstzwiebeln, Käse, Sauerrahm, Sonnenblumenkerne und Petersilie mischen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Löffel auf die Valess Schnitzel verteilen.
- 2** Valess Schnitzel im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180° C Heißluft ca. 16 Minuten goldbraun backen.
- 3** Porree und Paprika im restlichen Debic Braten & Backen in einer (Kippbrat-) Pfanne anbraten, mit Gemüsefond und Debic Culinaire Finess ablöschen und ca. 10 Minuten offen kochen lassen. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Überbackenes Valess Schnitzel mit Rahmporree servieren.

Tipp: Dazu passen kleine Kräuterkartoffeln.