

## Überbackene Paprika Schnitzel

### Zutaten:

6 - 8 Schnitzel  
800g Kartoffeln  
3 Paprika rot / grün  
2 EL Kümmel  
2 Zwiebeln  
2 -3 EL Paprika edelsüß  
5 - 6 gehäufte EL Mehl  
Butter / Butterschmalz zum raus backen  
12 Scheiben Toast oder Chester Scheiblettenkäse  
Salz, Pfeffer



### So funktioniert es!

Kartoffeln mit Schale kochen  
In das Kochwasser Salz und 2 EL ganzen Kümmel geben.  
Anschließend heiß Pellen und fast kalt in Scheiben, gleich in die Ofenhexe schneiden.  
Mit Salz und Pfeffer etwas würzen.

### So geht es weiter!

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen  
In einer Mischung aus 5 EL Mehl und 2 -3 EL Paprika Edelsüß wälzen und etwas andrücken.  
In der Pfanne mit ordentlich Butterschmalz je Seite ca. 3 Minuten anbraten  
Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

### Der nächste Schritt!

Zwiebeln schälen und fein würfeln  
Im Bratenfond vom Anbraten der Schnitzel, mit etwas Butter die Zwiebel glasig anschwitzen  
Die Zwiebelwürfel zu den Kartoffelscheiben geben.  
2 - 3 Scheiben Chester Schmelz Käse Scheiben, in kleine Stücke dazu geben  
Kartoffeln, Zwiebeln und Käse vermengen

### So geht es weiter!

Die angebratenen Schnitzel, fächerartig auf die Kartoffeln legen  
Paprika entkernen und in ca. 1cm breite Streifen schneiden  
Mit etwas salzen und mit Butter in der Pfanne 5 – 10 Minuten düsten  
Die noch bissfesten Paprikastreifen, über die Schnitzel verteilen und mit Chester Schmelzkäse abdecken.

### Backofen vorheizen!

Für ca. 20 Minuten bei 220C° überbacken.

### Mein Tipp:

**Ein ganz tolles Rezept zum Vorbereiten, wenn Gäste kommen.**  
**Die vorbereitete Ofenhexe dann für**  
**35 - 40 Minuten bei 180 - 200C° in den Ofen geben.**

**Guten Appetit!**