

# Zwiebel Hühnerschnitzel

Mit dem Rezept für ein Zwiebel Hühnerschnitzel lässt sich ein leckeres, bodenständiges Gericht zubereiten. Einfache Zubereitung, ausprobieren und genießen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

4 Stk.	Hühnerschnitzel
1 Packung	Zwiebelsuppe (französisch)
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (oder Cremefine)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
2 EL	Olivenöl

## Zubereitung

1. Für das Zwiebel Hühnerschnitzel als Erstes den Ofen auf 200° vorheizen und eine Auflaufform einfetten.
2. Danach die Hühnerschnitzel waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Danach etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerschnitzel auf beiden Seiten goldbraun anbraten, danach in die Auflaufform legen. Als Nächstes die Instantuppe mit Schlagobers verrühren. Die Mischung dann gleichmäßig über den Schnitzeln verteilen. Die Form für etwa fünfundzwanzig bis dreißig Minuten in den Ofen bei 200°C Umluft stellen. Herausnehmen, wenn die Oberseite leicht gebräunt ist. Kurz abkühlen lassen und gleich servieren.

## Tipp

Wer bei dem Zwiebel Hühnerschnitzel gerne mehr Zwiebel möchte, kann die Schnitzel vor dem Backen auch noch mit frischen Zwiebelringen belegen. Als Beilagen zu dem Gericht eignen sich

Kartoffelpüree oder Nudeln. Ein frischer Salat passt natürlich auch immer gut.