

Schnitzel a la „Resi“



Gesamtzeit: 1 h

Zubereitung

Fleisch salzen, pfeffern und beidseitig anrösten, mit Champignons dünsten, Sauce mit Sauerrahm abschmecken. Fleisch in die Pfanne geben, auf jedes Stück 1 Scheibe Käse im Rohr überbacken.

Inzwischen für jedes Stück ein Spiegelei zubereiten und auf das mit Käse überbackene Fleisch geben.