Brutzelfleisch

Zutaten für 6 Personen
(Form ca. 25 x 10 x 7cm):

20	Schweineschnitzel dünn geschnitten (0,5 cm)
3 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
	Paprika, Pfeffer, Salz, Chiliflocken
20 Sch.	Emmentaler dick geschnitten (0,3 cm)
50 g	Röstzwiebeln

Zubereitung:

Die Schweineschnitzel dünn (0,5 cm) schneiden lassen (am besten vom Metzger). Für die Marinade den Knoblauch mit einem Messer leicht andrücken. Olivenöl mit dem Knoblauch und den Gewürzen verrühren und die Schweineschnitzel damit marinieren.

Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag die marinierten Schnitzel abwechselnd mit dem Käse in die Auflaufform oder Backform aufrecht schichten.

Nach dem Garen mit selbstgemachten Röstzwiebeln garnieren und genießen.

Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen.
Garzeit 45 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270° C,
Unterhitze 180° C
Garzeit 45 Minuten.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen
und nach 25 Minuten auf
180° C zurückschalten.
Nochmals 20 Minuten fertig
backen.