# Überbackene Schnitzel vom Blech

**Zutaten**

- 400 g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 4 Schweineschnitzel (à ca. 120 g)

· Salz

- 2 EL Sonnenblumenöl
- 300 g gemischtes Hackfleisch
- Pfeffer
- 100 g Schlagsahne
- 4 EL Aiwar (Pikant-scharfe Gewürzpaste)
- 100 g Goudakäse
- 1/4 Bd Petersilie
- Fett für die Form

**Zubereitung**

1. Pilze putzen, säubern und je nach Größe evtl. halbieren. Zwiebeln schälen und würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen, quer halbieren und mit Salz würzen
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin portionsweise je ca. 4 Minuten unter Wenden braten- Fleisch herausnehmen, Hack im Bratfett unter Wenden ca. 8 Minuten krümelig braten. Nach ca. 4 Minuten Pilze und Zwiebelwürfel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen
3. Fleisch und Hack in eine gefettete Auflaufform geben. Sahne und Aiwar verrühren und über dem Fleisch-Hack verteilen. Käse grob raspeln und Auflauf damit bestreuen
4. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 45 Minuten überbacke – Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Fertigen Auflauf mit

Petersilie bestreuen. Dazu schmeckt Salat