

Griechisches Geschnetzeltes

Aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®

Den Backofen auf 220 ° C vorheizen.

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und den Feta in Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und fein würfeln, den Knoblauch durch die Knoblauchpresse von Pampered Chef® drücken..

Fleisch, Feta, Zwiebel und Knoblauch in den Ofenmeister von Pampered Chef® schichten.

In der kleinen Nixe von Pampered Chef®, Milch und Rama Creme Fine mit den Gewürzen verrühren.

Die Flüssigkeit über die geschichtete Masse in den Ofenmeister schütten.

Im Ofen bei 220 ° Ober- Unterhitze mit Deckel ca. 55—60 Minuten garen.

Griechisches Geschnetzeltes



Zutaten:

4—5 Schweineschnitzel

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

250 g Rama Creme Fine

100 ml Milch

200 g Feta

1 TL Thymian

1/2 TL Paprikapulver

1 TL Oregano

1 TL Gemüsebrühe

1 TL Stärke

Etwas Salz und Pfeffer

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

