

Rezepte vom Eichenhof

Eichenhof Schnitzel

Zutaten:

4 Eichenhof Schnitzel
250 ml Sahne
250 ml Weißwein
2 Teel. Heller Soßenbinder

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Die Schnitzel in einer hitzefesten Auflaufform in den Backofen schieben.
Nach 15 Minuten Sahne und Wein mit hellem Soßenbinder vermischt angiessen.
Weitere 15 Minuten fertig garen.

Dazu passt:

Rotkohl oder **Grüner Salat** mit **Salzkartoffeln**

Alle „grünen Zutaten“ gibt es auch auf dem Eichenhof