

SCHNITZLER GRATINERET MED TOMAT OG OST



4 personer

4 schnitzler

1 æg

1 dl rasp

salt, peber

2 spsk. olie

1 lille hakket løg

1 ds. flåede, hakkede tomater

2 tsk. oregano

4 skiver emmentaler eller 30 % danbo

Vend kødet i sammenpisket æg og rasp krydret med salt og peber. Brun schnitzlerne i olien og læg dem i et smurt ovnfast fad.

Bring tomaterne i kog, tilsæt løg og oregano og kog det sammen ca. 10 min. Smag til med salt og peber. Fordel blandingen over schnitzlerne og læg en skive ost over hver.

Sæt fadet i ovnen ca. 15 min ved 225°.

Tip: kan også laves med kalkunschnitzler

Tilbehør: grønne pastabånd, blandet salat