

## Schichtbraten mit Schwarzwälder Schinken g.g.A.

### Zutaten

- 1,5 kg Schweineschnitzel
- 1 Zwiebeln
- 3 Paprika
- 200 g Schwarzwälder Schinken g.g.A.
- 200 g Tilsiter in Scheiben
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 EL Butter oder Öl



### Zubereitung

1. Die gewaschenen Schnitzel trocken tupfen und dann klopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die geschälten Zwiebeln in Würfel schneiden. Die Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel Streifen schneiden.
3. Eine rechteckige Backform (wie zum Beispiel eine Brotbackform) mit Butter auspinseln und nun abwechselnd Schnitzel, Käse, Speck sowie Zwiebelwürfel und horizontal die Form schichten. Bleiben Zwiebel und Paprika übrig, diese einfach mit in die Form zum Schichtbraten geben.
4. Den Braten für rund 60 Minuten bei 180 Grad in den vorgeheizten Backofen geben.