

# Napoleon Schnitten

## Zutaten:

- Schweinschnitzel
- Grobe Bratwurst oder grobes Brät
- Zwiebel
- Petersilie
- Pfeffer
- Salz
- Gouda oder Emmentaler Käse
- Öl

Die Schnitzel leicht salzen und pfeffern, da das Bratwurstbrät ebenfalls gewürzt ist. Die Zwiebel schälen und klein hacken, die Petersilie putzen und klein schneiden. Beides unter das Bratwurstbrät mischen und gut vermengen.

Die Brätmasse auf die Schnitzel verteilen und auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175C Grad backen bis die Bratwurstmasse Bräunung annimmt. Dies dauert ca 20 – 30 Minuten.

Anschließend die Käsescheiben darauf legen und weiter backen bis der Käse schön zerlaufen ist.

Danke Werner Säger für das Rezept.