

# Brutzelfleisch

## Zutaten für 2 Backformen (Kastenformen 20 x 10 x 8 cm):

2 Packungen Minutensteaks (Pute, bitte flachklopfen) Lidl

2 Packungen Minutensteaks (Schwein) Lidl

3 Packungen Lachsschinken (Lidl)

2 Becher Sahne

1,5 Packungen Käse Emmentaler (Scheiben) Lidl

(Die Käsescheiben halbieren, so dass es quadratische Scheiben ergibt)

200 gr. geriebener Käse (Lidl)

2 große Zwiebel

1 große Tomate (dünne Scheiben schneiden)

1 Karotte (dünne Scheiben schneiden)

Steakgewürz (nach belieben, anderes Gewürz)

## Zubereitung:

Die Zwiebeln in einer Pfanne anbraten.

Die Minutensteaks mit Steakgewürz gut würzen.

Die Backformen senkrecht stellen und abwechselnd eine Scheibe Fleisch, eine Scheibe Käse, zwei Scheiben Lachsschinken, eine Scheibe Tomate und ein paar Karottenscheiben usw. übereinander schichten, bis die Form zu  $\frac{3}{4}$  voll ist.

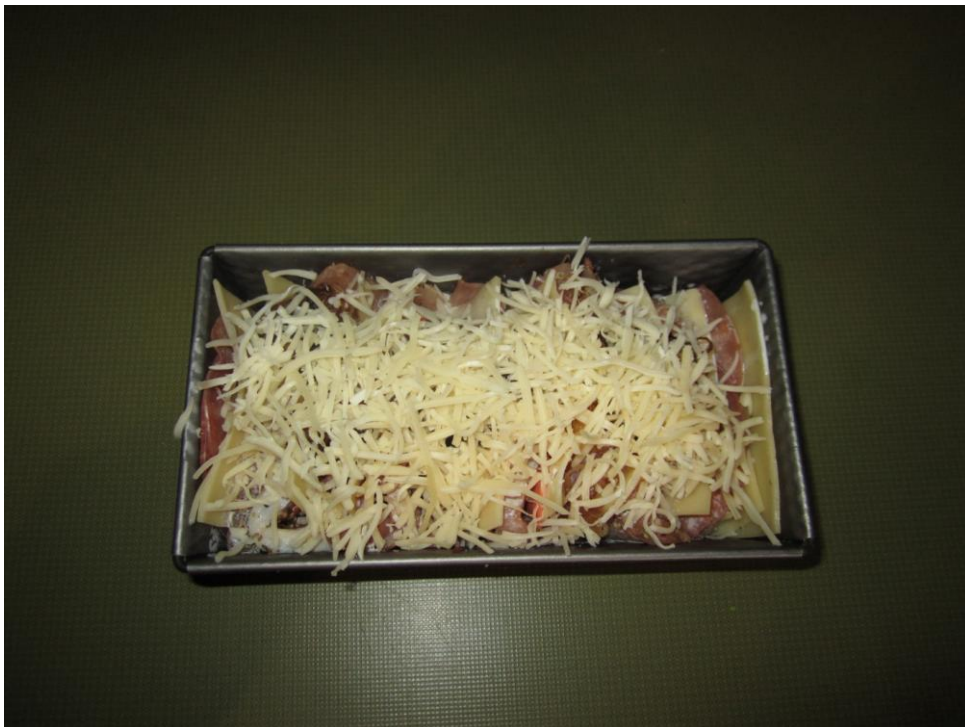
(Auf den Fotos ist nur eine Backform zu sehen, für die oben genannten Zutaten, werden natürlich 2 Backformen gebraucht)



**Dann mit einem Becher Sahne (pro Backform) das Ganze übergießen und die Zwiebeln darüber streuen.**



**Nun den geriebenen Käse (pro Backform ca. 100 gr.) darüber streuen.**



**Ab in den vorgeheizten Backofen (180° Umluft) und ca. 50 – 60 Minuten brutzeln lassen.**

**Dazu passen Spätzle, Kartoffelsalat und eine Extra-Soße.**