

# Schnitzelröllchen mit Pilzfüllung

---

## Zutaten

- 50g Champignons
- 2 kleine Zwiebeln
- 4 Schweineschnitzel
- Salz und Pfeffer
- 2 EL frisch gehackte Kräuter
- 150ml Sahne
- 250ml Weißwein

## Zubereitung

- Schnitzel flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen
- Champignons und Zwiebeln klein schneiden und anbraten
- Champignons und Zwiebeln vorsichtig auf Schnitzel verteilen
- Schnitzel zusammenrollen und mit Zahnstochern feststecken
- Schnitzelröllchen in eine gefettete Auflaufform legen
- Sahne und Weißwein verrühren und würzen
- Anschließend Soße über die Röllchen geben und in den Ofen stellen

Backofen 220 Grad ca. 15 Minuten