

... > Zubereitungsarten > Pasta

# Überbackene Melba - Schnitzel



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

mit Bandnudeln

 **4.16** (100 Bewertungen)

 **56** Kommentare

 15 Min.  normal  05.06.2007

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

320 g Bandnudeln

200 ml Sahne

Salz

Pfeffer

2 EL Tomatenmark

200 ml Pfirsichsaft

4 Pfirsich(e), halbierte, aus der Dose

4 Schweinesteak(s) (Rückensteaks) je 100 - 150 g

250 g Mozzarella

Fett für die Form

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 15 Minuten

Nudeln kochen. Abschütten und in eine gefettete Auflaufform füllen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Nudeln legen. Jeweils einen halben Pfirsich in Scheiben schneiden und auf die Schnitzel legen. Aus Sahne, Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Pfirsichsaft eine Sauce anrühren und mit in die Form gießen. Mozzarella in Scheiben schneiden und gleichmäßig über dem Ganzen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C für ca. 30 Minuten überbacken. Sofort servieren.

## Rezept von

Bezwinger

**Weitere Rezepte von Bezwinger**

**Mehr >**

---

## Tipps & Trends

---

### Markenrezepte bei Chefkoch

---

### Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

03.02.2021 08:16

trachurus

Schnell und einfach gemacht und sehr lecker. Lässt sich auch prima vorbereiten und erst später überbacken.

Danke für das Rezept!

**Antworten**

---

02.07.2020 20:12

IsilyaFingolin

Grüß Euch,  
es hat uns lecker geschmeckt und war auch recht fix in der "Herstellung"

LG Isy

**Antworten**

---

01.07.2019 12:35

chriber

Hallo,  
ein schnelles und leckeres Gericht mit Pfirsichen auf Schnitzel. Statt Mozzarella habe ich Emmentaler-Reibekäse verwendet. Wird noch öfters nachgekocht.

**Antworten**

---

15.04.2018 14:43

DDY

Sehr lecker, 5 Punkte auch von mir.  
Habe es ebenfalls mit Hähnchen Schnitzel gemacht ansonsten alles so wie es der Koch wünscht. Ich werde es jetzt öfter machen.

**Antworten**

---

29.11.2017 13:32

Revange

Hallo, nachdem ich vor der Zubereitung die vielen Kommentare las, entschied ich mich dafür, das Rezept abzuändern. Ich nahm Putenschnitzel, die ich in einer Pfanne scharf angebraten hatte, vorher gesalzen und gepfeffert. Aus dem Bratenansatz und den weiteren Zutaten kochte ich in der Pfanne eine Soße. Schnitzel mit Soße in Auflaufform, Pfirsichspalten und Mozzarella drauf. Kurz überbacken. Super lecker!

**Antworten**

---

**Greeper2009**

Heute das Rezept ganz spontan gemacht.....wir sind alle pappsatt und es war super lecker.....  
Vielen Dank für das Rezept.

**Antworten**

13.09.2007 12:47

**Brunka225**

Suuuper Rezept, meine Familie (v.a. meine Mutter) waren begeistert! Für mich als Vegetarier und fettarm7gesund Esser nicht so geeignet \*g\*, hab aber mal probiert und war sehr lecker!

Hab allerdings Putenschnitzel anstatt Schwein genommen und keinen Mozzarella sondern ne normale Tüte Reibekäse...nächstes Mal müssen wir das ganze dann aber mit mehr Nudeln machen, meine Mutter war ganz wild auf die Nudeln, weniger auf das Fleisch \*lol\*

Volle Punktzahl von mir!!!

**Antworten**

19.06.2007 12:44

**Traumpferdchen**

Das war sehr lecker und hat richtig schön fruchtig geschmeckt!  
Habe allerdings Emmentaler statt Morzarella zum überbacken genommen.

**Antworten**

12.06.2007 10:44

**Gelöschter Nutzer**

Hallo, klingt ja lecker, meinst Du mit Pfirsichsaft richtigen Saft oder den Sirup aus der Dose?  
habe gerade eine Pfirsichschwemme - da muß ich ohnehin Saft kaufen - aber außerhalb der Saison?

Danke für die Antwort

GM

**Antworten**

12.06.2007 10:56

Bezwinger

Hallo Mampfi,

ich nehme den Saft aus der Dose und wenn es frische Pfirsiche sind, dann püriere ich mir welche mit einem Schluck Apfelsaft.

Gruß  
Bezwinger

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was ist das?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[ameisenkuchen rezepte](#), [brett rezepte](#), [goulasch rezepte](#), [hefeeis rezepte](#), [hotdogs rezepte](#), [johannisbeersaft rezepte](#), [katoffelpüree rezepte](#), [milanese rezepte](#), [rosinenschnecken rezepte](#), [tahini rezepte](#)