# Feines Geschnetzeltes

## Zutaten

- 400 g Schweineschnitzel
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 50 g Zwiebeln
- 125 g Champignons, frisch
- 20 g Butter
- 200 ml Wasser
- 50 ml Weißwein
- 1 Päckchen MAGGI Rahm-Sauce zu Braten (2er Pack)
- 1 EL Crème fraîche
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch

## Zubereitung

1. Schnitzelfleisch waschen, trocken tupfen, quer zur Faser in dünne Streifen schneiden, mit MAGGI Würzmischung 1 - gebratenes Fleisch würzen und mit THOMY Reines Sonnenblumenöl mischen und kurz durchziehen lassen.

2. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

3. In einer großen, heißen Pfanne das Geschnetzelte kurz braten, herausnehmen. Butter in der Pfanne heiß werden lassen, Zwiebeln und Champignons dazugeben und anbraten. Wasser und Weißwein zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Rahmsauce zu Braten einrühren, aufkochen.

4. Crème fraîche dazugeben, Fleisch zufügen und heiß werden lassen. Dazu schmecken Spätzle, Bandnudeln oder MAGGI Kartoffel Püree und ein grüner Salat.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---|---|
| Kohlenhydrate | 5 g |
| Energie | 278 kcal |
| Fett | 17 g |
| Protein | 25 g |

30 Minuten

4 Portionen



MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de