



Jäger-Sahne-Schnitzel

Zutaten

- 250 g Champignons, frisch
- 2 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Jäger-Sahne Schnitzel
- 450 g Schweineschnitzel

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und Champignons anbraten. Sahne zugießen. MAGGI Fix für Jäger-Sahne Schnitzel einrühren und aufkochen.
4. Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und nebeneinander in eine flache Auflaufform legen. Soße über die Schnitzel gießen und ca. 30 Minuten backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	487 kcal
Fett	33 g
Protein	40 g

🕒 45 Minuten
⊕ 3 Portionen