



Kräuter- Geschnetzeltes mit Frühlingszwiebeln

Zutaten

- 500 g Kalbsschnitzel
- 150 g rote Paprikaschoten
- 300 g Frühlingszwiebeln
- 50 g Cashewkerne
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 2 Beutel MAGGI Fix für Kräuter Rahm Schnitzel

Zubereitung

1. Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Cashewkerne grob hacken.
3. In einer großen Pfanne oder einem Wok THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Das Fleisch 5 Min. braten. Herausnehmen und warm stellen.
4. Paprika und Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und 4 Min. braten. Cashewkerne zugeben und 1 Min. weiterbraten.
5. Wasser und Sahne zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Kräuter Rahm Schnitzel einrühren und einmal aufkochen. Das Fleisch wieder zugeben und heiß werden lassen. Dazu schmecken Rösti oder Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	15 g
Energie	351 kcal
Fett	21 g
Protein	25 g

🕒 20 Minuten

⊕ 5 Portionen