



Jäger-Schnitzel mit Ratatouille-Gemüse

Zutaten

- 600 g Schweineschnitzel
- 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 g Aubergine
- 200 g Zucchini
- 150 g rote Paprikaschoten
- 50 g Zwiebeln
- 2 Slightly heaped teaspoons Rosmarin
- 100 g Tomaten
- 150 g Champignons, frisch
- 100 ml Wasser
- 400 ml Schlagsahne
- 2 Beutel MAGGI Fix für Jäger-Sahne Schnitzel

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Schweineschnitzel waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne die Hälfte von THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schnitzel darin von beiden Seiten kurz scharf anbraten und herausnehmen.
3. Aubergine und Zucchini putzen, waschen und in Würfel schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Rosmarin waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden.
4. In der Pfanne die Hälfte des restlichen Sonnenblumenöls heiß werden lassen. Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebel und Rosmarin ca. 5 Min. dünsten. Tomatenwürfel zugeben und 5 Min. weiterdünsten. Das Gemüse in eine große Auflaufform geben. Schnitzel darauf legen.
5. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In der Pfanne den Rest des Sonnenblumenöls heiß werden lassen und die Champignons 2 Min. braten. Wasser und Sahne zugießen, MAGGI Fix für Jäger-Sahne Schnitzel einrühren und einmal aufkochen. Die Pilzsauce über die Schnitzel gießen und im Backofen ca. 30 Min. backen. Dazu schmecken Ofenkartoffeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	18 g
Energie	653 kcal
Fett	47 g

🕒 60 Minuten

⊕ 4 Portionen

Protein

41 g