



Geschnetzeltes Jäger-Art

Zutaten

- 40 g Schalotten
- 250 g Pilze, gemischt
- 150 g Zuckerschoten
- 450 g Schweinefleisch
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 3 EL Portwein
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Jäger-Sahne Schnitzel

Zubereitung

1. Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Pilze putzen und klein schneiden. Zuckerschoten putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. Schweinefleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schweinefleisch und Schalotten darin anbraten. Pilze und Zuckerschoten zugeben und ca. 2 Min. mitdünsten. Portwein und Sahne zugießen.
3. MAGGI Fix für Jäger-Sahne Schnitzel einrühren, aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 15 Minuten kochen lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	16 g
Energie	746 kcal
Fett	59 g
Protein	35 g

🕒 30 Minuten

⊕ 3 Portionen