



Rustikale Ratsherrenpfanne mit Champignons

Zutaten

- 300 g Schweinefilet
- 50 g Bacon
- 300 g Champignons, frisch
- 75 g Frühlingszwiebeln
- 300 g Kartoffeln
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Jäger-Sahne Schnitzel
- 40 g Crème fraîche

Zubereitung

1. Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Bacon in Würfel schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel (ca. 1x1cm) schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schweinefilet und Bacon darin anbraten und aus der Pfanne nehmen. Anschließend Kartoffeln ca. 5 Min. andünsten und Champignons zugeben.
3. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Jäger-Sahne Schnitzel einrühren, unter Rühren aufkochen lassen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen lassen. Schweinefilet und Bacon zugeben und erwärmen.
4. Crème fraîche unterrühren. Vor dem Servieren mit Frühlingszwiebeln bestreuen. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	24 g
Energie	398 kcal
Fett	19 g
Protein	32 g

🕒 28 Minuten

⊕ 3 Portionen