



Elsässer Rahm-Schnitzel

Zutaten

- 150 g Zwiebeln
- 50 g Frühstücksspeck
- 450 g Schnitzel
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Kräuter Rahm Schnitzel
- 40 g Schmand

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Frühstücksspeck in Streifen schneiden. Schnitzel waschen und trocken tupfen.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen und die Schnitzel darin von jeder Seite ca. 5 Min. anbraten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln und Frühstücksspeck im verbliebenen Bratfett anbraten.
3. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Kräuter Rahm Schnitzel einrühren und zum Kochen bringen. Schmand unterrühren und einmal aufkochen lassen. Schnitzel zugeben und ca. 3 Min. in der Sauce ziehen lassen. Dazu schmecken Spätzle oder Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	8 g
Energie	346 kcal
Fett	18 g
Protein	38 g

🕒 25 Minuten

⊕ 3 Portionen