



## Rindfleisch-Gemüse-Pfanne

### Zutaten

- 320 g Rindersteaks
- 150 g frische Champignons
- 150 g rote Paprikaschote(n)
- 150 g grüne Paprikaschoten
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 ml Wasser
- 2 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 5 Stängel Petersilie
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 2 EL Schmand
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 20 g Soßenbinder für dunkle Soßen

### Zubereitung

1. Rindersteaks waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Viertel schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rindersteakstreifen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Im Bratensatz Paprika und Champignons andünsten.
3. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Brühe mit Rind darin auflösen und offen bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 5 Min. garen. Dabei gelegentlich umrühren. Mit Soßenbinder bis zur gewünschten Sämigkeit binden. Mit Pfeffer abschmecken.
4. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Schmand und THOMY Delikatess-Senf mittelscharf unterrühren. Fleisch wieder in die Sauce geben und mit heiß werden lassen. Mit Petersilie bestreut servieren. Dazu schmeckt Kartoffel Püree oder Reis.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	422 kcal
Fett	23 g
Protein	43 g

🕒 23 Minuten

⊕ 2 Portionen