

Pfeffer-Rahm- Geschnetzeltes mit Pflaumen

Zutaten

- 60 g Schalotten
- 24 g Pflaumen, getrocknet u. entsteint
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 g Schweinegeschnetzeltes
- 50 g HERTA Bacon Streifen, geräuchert
- 300 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Pfeffer Rahm Geschnetzeltes

Zubereitung

1. Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Pflaumen in Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schweinegeschnetzeltes darin anbraten. HERTA Bacon Streifen und die Schalotten zugeben und ca. 3 Min. mitbraten.
3. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Geschnetzeltes Zürcher Art einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 3 Min. kochen. Pflaumen zugeben und warm werden lassen. Dazu schmecken Spätzle.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	16 g
Energie	514 kcal
Fett	32 g
Protein	41 g

🕒 25 Minuten

⊕ 2 Portionen