



## Rindergeschnetzeltes mit Kräutern

### Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 30 g Tomaten, getrocknet
- 20 g schwarze Oliven, entsteint
- 300 g Rindfleisch, Hüfte o. Bug
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 2 EL Rotwein
- 350 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Pfeffer Rahm Geschnetzeltes
- 50 g Crème fraîche
- 4 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 1 Slightly heaped teaspoon Rosmarin

### Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Tomaten klein schneiden. Oliven in Scheiben schneiden. Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Das Fleisch darin anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln im verbleibenden Bratfett andünsten. Tomaten und Oliven zugeben und kurz mitdünsten.
3. Rotwein und Wasser zugießen. MAGGI Fix für Geschnetzeltes Zürcher Art einrühren. Zum Kochen bringen und das Fleisch wieder zugeben. Crème fraîche unterrühren und bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen.
4. Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Die Kräuter über das Rindergeschnetzelte streuen und servieren. Dazu passen Spätzle.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	15 g
Energie	442 kcal
Fett	25 g
Protein	37 g

🕒 30 Minuten

⊕ 2 Portionen