



Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"

Zutaten

- 150 g Champignons, frisch
- 150 g Zwiebeln
- 10 g Gewürzgurken
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Rindergeschnetzeltes
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Pfeffer Rahm Geschnetzeltes
- 40 g Crème fraîche
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)

Zubereitung

1. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Gewürzgurken klein würfeln.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rindergeschnetzeltes anbraten, Zwiebel sowie Champignons zufügen und mitbraten.
3. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Geschnetzeltes Zürcher Art einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 3 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren.
4. Crème fraîche und THOMY Delikatess-Senf einrühren. Gewürzgurken zugeben und darin heiß werden lassen. Dazu passt Reis oder Kartoffelpüree.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	8 g
Energie	238 kcal
Fett	13 g
Protein	22 g

🕒 20 Minuten

⊕ 3 Portionen