



Schnitzelröllchen mit Mango und Mozzarella

Zutaten

- 600 g Mango, reif
- 125 g Mozzarella
- 4 Stängel Basilikum
- 300 g Schweineschnitzel
- 50 g Zwiebeln
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Rahmbraten Sauce

Zubereitung

1. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom harten Kern lösen und in dünne Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden.
2. Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und etwas flach klopfen. Mit einem Teil der Mangoscheiben, Mozzarellascheiben und Basilikum belegen, aufrollen und mit Holzspießchen feststecken.
3. Restliche Mangoscheiben in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Schnitzelröllchen darin von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten. Zwiebelwürfel im verbliebenen Bratfett andünsten. Mangowürfel zugeben.
5. Wasser und Sahne zugießen. Maggi Für Genießer Rahmbraten Sauce einrühren und zum Kochen bringen. Schnitzelröllchen wieder zugeben und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 10 Min. garen. Dabei gelegentlich wenden. Schnitzelröllchen mit der Sauce anrichten. Servieren Sie dazu Gnocchi.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	525 kcal
Fett	29 g
Protein	33 g

🕒 45 Minuten

⊕ 3 Portionen