



Rahm-Medaillons "Zürcher Art"

Zutaten

- 450 g Schweinefilet
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 200 g Champignons, frisch
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rahm-Medaillons Zürcher Art

Zubereitung

1. Schweinefilet in 2 Scheiben pro Portion schneiden.
2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schweinemedallions anbraten und herausnehmen. In dem Bratfett Champignons anbraten.
4. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Rahm-Medaillons Zürcher Art einrühren und zum Kochen bringen. Frühlingszwiebeln und Medaillons zugeben und bei geringer Wärmezufuhr 6 Min. offen kochen, dabei gelegentlich umrühren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	345 kcal
Fett	18 g
Protein	37 g

- ⌚ 24 Minuten
- ⊕ 3 Portionen