



Rindergeschnetzeltes mit Bohnen

Zutaten

- 15 g Steinpilze (getrocknet)
- etwas Pfeffer a.d. Mühle
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Köttbullar
- 250 g grüne Bohnen (tiefgefroren)
- 400 g Rindergeschnetzeltes
- 1 TL Bohnenkraut (getrocknet)
- 100 ml Schlagsahne
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- etwas Wasser

Zubereitung

1. Steinpilze nach Packungsangabe in Wasser einweichen. Abgießen, das Wasser auffangen und durch einen Kaffeefilter gießen. Die Pilze bei Bedarf etwas klein schneiden.
2. Bohnen auftauen lassen und klein schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rindergeschnetzeltes darin anbraten und herausnehmen. Bohnen, Steinpilze und Bohnenkraut zugeben.
4. Die Einweichflüssigkeit mit Wasser auf 200 ml auffüllen und zugießen. MAGGI Food Travel Fix für Köttbullar einrühren, zum Kochen bringen und bei mittlerer Wärmezufuhr 10 Min. garen. Rindergeschnetzeltes und Sahne zugeben und heiß werden lassen. Mit Pfeffer würzen und abschmecken. Dazu schmecken Bandnudeln.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 13 g |
| Energie | 411 kcal |
| Fett | 25 g |
| Protein | 33 g |

🕒 30 Minuten

⊕ 3 Portionen