



Filet-Pfännchen

Zutaten

- 600 g Schweinefilet
- 6 Slightly leveled tablespoons HERTA Breakfast Bacon
- 150 g Zwiebeln
- 200 g Champignons, frisch
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rustikales Filet Pfännchen

Zubereitung

1. Schweinefilet in 6 Medaillons schneiden (pro Portion 2 Medaillons) und mit HERTA Breakfast Bacon umwickeln. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und vierteln.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Medaillons von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Zwiebeln und Champignons im Bratfett anbraten. Wasser und Sahne zugießen, MAGGI Fix für Rustikales Filet Pfännchen einrühren und aufkochen.
3. Medaillons zugeben und bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 15 Min. kochen, bis die Medaillons gar sind.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	486 kcal
Fett	26 g
Protein	54 g

🕒 29 Minuten

⊕ 3 Portionen