Pfeffer-Geschnetzeltes aus dem Ofen

Zutaten

- 400 g Schweinefilet
- 250 g Champignons, frisch
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 150 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Pfeffer Rahm Geschnetzeltes
- 400 g Spätzle a.d. Kühlregal
- 100 g Emmentaler, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Champignons putzen und in Viertel schneiden. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden.

3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Filetstreifen darin portionsweise goldbraun anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Im Bratsatz die Champignons anbraten, bis die Flüssigkeit etwas verdampft ist. Das Fleisch wieder dazugeben.

4. Wasser und Sahne zugießen. Beutelinhalt einrühren und aufkochen. Spätzle und Schnittlauchröllchen dazugeben und gut vermischen. Alles in eine Auflaufform (ca. 30 x 24) füllen. Emmentaler darüberstreuen und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Min. überbacken. Dazu schmeckt ein bunter Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	34 g
Energie	654 kcal
Fett	35 g
Protein	50 g

40 Minuten

3 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de