



Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce

Zutaten

- 300 g Rinderfilet
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 150 g rote Paprikaschoten
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Schlagsahne
- 1 EL MAGGI Brühe mit Rind
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden.
3. In einer Pfanne Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rindfleischstreifen mit Salz und Pfeffer würzen und sofort anbraten. Gemüse zugeben und kurz mitbraten.
4. Sahne zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Rinder Brühe einrühren und bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 5 Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Dazu schmecken Bandnudeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	644 kcal
Fett	52 g
Protein	36 g

🕒 22 Minuten

⊕ 2 Portionen