



Schupfnudel-Pfanne mit Filetstreifen

Zutaten

- 400 g Schweinefilet
- 60 g Frühlingszwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g Schupfnudeln a.d. Kühlregal
- 350 ml Wasser
- 100 g Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gemüse-Pfanne mit Hähnchen
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf

Zubereitung

1. Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schupfnudeln darin goldbraun anbraten, herausnehmen und warm stellen. Filetstreifen in die Pfanne geben und anbraten.
3. Wasser und Sahne zugießen und MAGGI Fix für Gemüse-Pfanne mit Hähnchen einrühren und aufkochen. Ca. 8-10 Min. bei mittlerer Wärmezufuhr garen.
4. THOMY Delikatess-Senf mittelscharf unterrühren. Die Schupfnudeln untermischen und heiß werden lassen. Vor dem Servieren die Frühlingszwiebeln darüberstreuen. Dazu schmeckt ein bunter Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	41 g
Energie	475 kcal
Fett	17 g
Protein	38 g

🕒 35 Minuten

⊕ 3 Portionen