



Geschnetzeltes mit Maultaschen und Zwiebelsauce

Zutaten

- 300 g Schweinegeschnetzeltes
- 200 g Zwiebeln
- 3 Stängel Petersilie
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 g Suppenmaultaschen a.d. Kühlregal
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Zwiebel-Rahm Schnitzel
- 200 g Erbsen, tiefgefroren
- 150 g Crème fraîche, 15% Fett
- 1 Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Schweinegeschnetzeltes trocken tupfen. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
2. In einer Pfanne die Hälfte des THOMY Reines Sonnenblumenöls heiß werden lassen. Suppenmaultaschen darin rundherum anbraten und herausnehmen. In der Pfanne das restliche Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Das Schweinegeschnetzelte zusammen mit den Zwiebeln darin unter Rühren anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Zwiebel-Rahm Schnitzel einrühren und zum Kochen bringen. Erbsen und Crème fraîche unterrühren. Suppenmaultaschen wieder zugeben und abgedeckt ca. 5-8 Min. kochen, bis die Erbsen gar sind.
4. Petersilie zum Schluss über das Gericht streuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	54 g
Energie	614 kcal
Fett	26 g
Protein	39 g

🕒 16 Minuten

⊕ 3 Portionen