Frühlings-Topf

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 90 g Möhren
- 200 g Kohlrabi
- 100 g Champignons, frisch
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 g Schweinegeschnetzeltes
- 2 cl Sherry
- 200 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Jägertopf

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Möhrenund Kohlrabi putzen, waschen, schälen und in Stifte schneiden. Champignons putzen und klein schneiden.

2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schweinegeschnetzeltes darin anbraten. Zwiebeln, Möhren und Kohlrabi zugeben und mit andünsten.

3. Sherry, Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Jägertopf einrühren und zum Kochen bringen. Champignons zugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen lassen. Dazu schmecken Spätzle.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	18 g
Energie	452 kcal
Fett	23 g
Protein	40 g

30 Minuten

2 Portionen

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