



Jägerschnitzel

Zutaten

- 200 g Champignons, frisch
- 5 Stängel Petersilie
- 450 g Putenschnitzel
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Beutel MAGGI Herzensküche Würzpaste für leckere Pilz Rahm Nudeln
- 50 ml Weißwein
- 100 ml Wasser
- 100 g Schmand
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
2. Drei dünne Putenschnitzel waschen, trocken tupfen. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun anbraten, herausnehmen und warm stellen.
4. Im Bratsatz Champignons anbraten. MAGGI Herzensküche Würzpaste Pilz Rahm Nudeln dazugeben und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit etwas einreduzieren lassen.
5. Wasser zugießen und aufkochen. Schmand einrühren. Schnitzel wieder zugeben und 8-10 Min bei geringer Wärmezufuhr garen. Mit der Petersilie bestreut servieren. Dazu schmecken Spätzle oder Pommes.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	8 g
Energie	344 kcal
Fett	14 g
Protein	42 g

🕒 25 Minuten

⊕ 3 Portionen