



## Cremiges Geschnetzeltes mit Champignons

### Zutaten

- 500 g Schnitzelfleisch
- 50 g Zwiebeln
- 125 g Champignons, frisch
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 125 ml Wasser
- 125 ml Weißwein
- 75 g Crème fraîche
- 2 EL Soßenbinder für dunkle Soßen
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch

### Zubereitung

1. Schnitzelfleisch waschen, trocken tupfen, quer zur Faser in dünne Streifen schneiden, mit MAGGI Würzmischung 1 würzen.
2. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
3. In einer großen Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Fleisch darin anbraten. Zwiebeln und Champignons zugeben und mit braten.
4. 125 ml Wasser und Weißwein zugießen und ca. 5 Min. offen garen. Crème fraîche zugeben.
5. Mit Soßenbinder für dunkle Soßen binden. Dazu passen Röstkartoffeln und grüner Salat.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	299 kcal
Fett	14 g
Protein	30 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen