

Rezept

Geschnetzeltes mit Pilzgemüse

Ein Rezept von Geschnetzeltes mit Pilzgemüse, am 18.07.2024

Zutaten

300 g Schweinefilet	2 EL Öl
3 EL Sahne	3 EL Kapern
700 g Champignons	3 EL gehackte TK-Petersilie
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Das Schweinefleisch in mundgerechte Streifen schneiden und in 1 EL Öl in einer Pfanne scharf anbraten. Sahne und Kapern dazugeben und ca. 5 Min. köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit die Pilze putzen und vierteln oder in feine Scheiben schneiden. Das restliche Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Champignons darin ca. 3 Min. anbraten. Die Petersilie hinzufügen, unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

3. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Pilzen auf zwei Tellern anrichten und servieren.