



Karotten-Pilz-Pfanne mit Geschnetzeltem

Description



Zutaten

50 g Naturreis, trocken
1 Prise(n) Jodsalz
120 g Schweineschnitzel, roh
1 Stück, klein Zwiebel/n, rot
2 Stück, mittel Karotten/Möhren
150 g Champignons, frisch
1 TL Rapsöl
1 Prise(n) Pfeffer
1/2 TL Thymian
125 ml Gemüsebrühe, zubereitet, (1/2 TL Instantpulver)
3 EL Frischkäse, bis 5 % Fett absolut
1 EL Schnittlauch, Schnittlauchringe

Anleitung

Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Schnitzel in Streifen schneiden. Zwiebel fein würfeln, Karotten und Champignons in Scheiben schneiden.
Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel im Bratensatz glasig dünsten. Gemüse dazugeben und ebenfalls dünsten. Mit Thymian würzen

und mit Gemüse abkühlen, einmal aufkochen und alles bei schwacher Hitze ca. 8 Minuten kochen lassen. Frischkäse unterrühren.
Geschnetzeltes mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauch verfeinern. Reis dazu schmecken lassen.

â??

Diese Nachricht wurde von meinem Android Mobiltelefon mit 1&1 Mail gesendet.

Category

1. Fleisch

Date Created

November 15, 2018

Author

jeanny

default watermark