Schweinegeschnetzeltes mit Kürbis

Fleisch-Gerichte » Schwein

Zutaten (2-3 Personen)

» 300g Kürbisfleisch
» 250g Schweineschnitzel
» 1-2EL ger. Ingwer
» 1-2EL Weißwein
» 2EL Öl
» 1 Pk. Fix für Puten-Geschnetzeltes
» Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kürbisfleisch in heißem Wasser bissfest garen und gut abtropfen lassen.

2. Schweineschnitzel in Streifen schneiden und in 2EL heißem Öl anbraten. 250ml Wasser dazugießen, Knorr Fix für Puten-Geschnetzeltes einrühren und unter Rühren aufkochen.

3. Kürbis, Ingwer und Weißwein zugeben. Bei schwacher Hitze 2min kochen lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Dazu schmeckt Reis.

Nährwerte: 396kcal/E29g/F24g/KH14g pro Portion

angelegt am: 05.07.2003 Rezept-Nr: 440

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke