

# 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