Schweineschnitzel mit Pilzen

Pilz-Gerichte » Champigon-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 500g Kartoffel(n)
» Salz & Pfeffer
» 400g Champignons
» 4 Lauchzwiebel(n)
» 4 Schweineschnitzel
» 4 TL Olivenöl
» 4 TL Crème fraîche

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit einer Gemüsebürste gründlich waschen und in Salzwasser ca. 20min kochen.

2. Die Champignons putzen, feucht abreiben und kleinschneiden. Die Lauchzwiebeln waschen, putzen und ebenfalls kleinschneiden.

3. Schnitzel abbrausen, trockentupfen und im heißen Olivenöl von jeder Seite ca. 3min braten. Die Champignons sowie Lauchzwiebeln dazugeben und ca. 2min mitbraten. Dann Crème fraîche einrühren und alles mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

4. Die Kartoffeln abgießen, etwas ausdampfen lassen, pellen und mit Schnitzeln sowie Pilzen anrichten. Evtl. mit Petersilie und grob zermahlenen roten Pfefferbeeren bestreut servieren.

Nährwerte: 260kcal/E28g/F7g/KH21g pro Portion

angelegt am: 21.01.2007 Rezept-Nr: 2184

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