# Bunte Pilzpfanne mit Schweinegeschnetzeltem

**Pilz-Gerichte**

## Zutaten (4 Personen)

» 500g Schweineschnitzel
» 500g rosa Champignons
» 200g Pfifferlinge
» 100g Austernpilze
» 3 EL Öl
» Salz & Pfeffer
» 2 säuerl. Apfel/Äpfel
» 1/2 Bd. Thymian
» 100g Crème fraîche
» 1-2 EL Preiselbeeren

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

1. Fleisch in Streifen schneiden. Champignons waschen. Pfifferlinge und Austernpilze putzen und mit Küchenpapier abreiben. 1EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten 2-3min braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen.

2. Restliches Öl in das heiße Bratfett geben und die vorbereiteten Pilze darin portionsweise unter Wenden braten. Pilze anschließend mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

3. Äpfel in Spalten schneiden. Zu den Pilzen geben und kurz mit andünsten. Fleisch wieder in die Pfanne geben und erhitzen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymianblättchen abzupfen und unter die Pilzpfanne heben. Mit einem Klecks Crème fraîche und Preiselbeeren anrichten.

Nährwerte: 330kcal/E33g/F18g/KH7g pro Portion

angelegt am: 18.10.2003 Rezept-Nr: 615

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