



# CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



20



leicht

## Tipps

Statt Champignons können auch andere Pilze verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 4** Schweineschnitzel à 160 g
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl, zum Anbraten

## FÜR DIE CHAMPIGNON-RAHMSAUCE

**250 g**

- 1** Zwiebel(n), fein geschnitten
- 1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

**60 g** Butter

**250 g** Champignons, blättrig geschnitten

**150 ml** Weisswein

Salz und Pfeffer

**1 kleiner Bund** Peterli, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Schweineschnitzel dünn ausklopfen, würzen und beidseitig in heißem Öl braten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben, anrösten und mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweineschnitzel wieder dazugeben.
4. Mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.