



CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Glutenfrei



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** QimiQ Sahne-Basis
- 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** Petersilie, 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 Sahne-Basis einrühren, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweineschnitzel wieder dazugeben.
4. Mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.