



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Geschnetzeltes mit Champignons

Geschnetzeltes mit Champignons

500 g Schweinegeschnetzeltes

1 Zwiebel

350 g Champignons

125 ml Weißwein

250 ml Daily Meal Braten-Fond

100 ml Schlagsahne

1 Prise(n) Zucker

2 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

Etwas Petersilie, frisch

400 g Bandnudeln

Etwas Salz & Pfeffer

Etwas Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

Geschnetzeltes mit Champignons

1. Bandnudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Und am Ende mit 1 EL Butter vermengen.

Fleisch in einer großen Pfanne in Öl anbraten. Zwiebel fein hacken und mit den Pilzen (sehr große Pilze vorher halbieren) zum Fleisch geben. Anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach einigen Minuten den Weißwein dazugeben, dann den Braten-Fond und die Sahne. Köcheln lassen, bis die Sauce sämig ist. Mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und etwas gehackte Petersilie hinzufügen.

Geschnetzeltes mit den Bandnudeln servieren und mit gehackter Petersilie garnieren.