



Jägerschnitzel

3 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

200 g Champignons
5 Stängel glatte Petersilie
3 (à 150 g) Putenschnitzel
Salz und Pfeffer
1 EL THOMY Reines
Sonnenblumenöl
1 Beutel MAGGI
Herzensküche Pilz Rahm
Nudeln
50 ml Weißwein
100 g Schmand

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
2. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun anbraten, herausnehmen und warm stellen.
4. Im Bratsatz Champignons anbraten. MAGGI Herzensküche Würzpaste Pilz Rahm Nudeln dazugeben und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit etwas einreduzieren lassen.
5. 100 ml Wasser zugießen und aufkochen. Schmand einrühren. Schnitzel wieder zugeben und 8-10 Min bei geringer Wärmezufuhr garen. Mit der Petersilie bestreut servieren.

Dazu schmecken Spätzle oder Pommes.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:

Je Portion:

B: 1516 kJ (363 kcal)

N: E: 41 g, KH: 10 g, F: 16 g