



Essen fürs echte Leben.

Feines Zwiebel-Geschnetzeltes

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Schweinefilet
250 g Champignons
2 EL Speiseöl
Salz
Pfeffer
1 Dose Sonnen Bassermann Meine Zwiebelsuppe (390 ml)
200 g Schmand
Thymian
heller Saucenbinder

Zubereitung:

Schweinefilet in Streifen und Champignons in Scheiben schneiden. Beides in heißem Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Meine Zwiebelsuppe dazugeben und Schmand einrühren. Das Geschnetzelte ca. 10 Minuten garen, mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken und nach Wunsch mit etwas Saucenbinder andicken. Dazu passen Nudeln oder Reis. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Gar-/Backzeit: ca. 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach