

Rezept

# Geschnetzeltes mit Pilzgemüse

Ein Rezept von Geschnetzeltes mit Pilzgemüse, am 02.11.2024

## Zutaten

**300 g** Schweinefilet

**3 EL** Sahne

**700 g** Champignons

Salz

**2 EL** Öl

**3 EL** Kapern

**3 EL** gehackte TK-Petersilie

Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Das Schweinefleisch in mundgerechte Streifen schneiden und in 1 EL Öl in einer Pfanne scharf anbraten. Sahne und Kapern dazugeben und ca. 5 Min. köcheln lassen.

---

2. In der Zwischenzeit die Pilze putzen und vierteln oder in feine Scheiben schneiden. Das restliche Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Champignons darin ca. 3 Min. anbraten. Die Petersilie hinzufügen, unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

---

3. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Pilzen auf zwei Tellern anrichten und servieren.