

Rezept

Schweinegeschnetzeltes in Kräuter-Käse-Sauce

Ein Rezept von Schweinegeschnetzeltes in Kräuter-Käse-Sauce, am 22.06.2024

Zutaten

300 g Schweineschnitzel	1 EL Öl
Salz	Pfeffer
1 Zwiebel	60 g Kräuterfrischkäse
100 ml Milch	50 g junger Gouda

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin in 5-10 Min. scharf anbraten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Zwiebel schälen, fein würfeln, mit zum Fleisch geben und ca. 5 Min. mitbraten.

3. Den Kräuterfrischkäse und die Milch zugeben und unterrühren. Den Gouda fein reiben und unter das Geschnetzelte mischen. Dieses noch mal kurz aufkochen lassen. Dazu schmecken Salzkartoffeln, Reis oder Nudeln.