

Rezept

# Schweinegeschnetzeltes in Kräuter-Käse-Sauce

Ein Rezept von Schweinegeschnetzeltes in Kräuter-Käse-Sauce, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Schweineschnitzel	<b>1 EL</b> Öl
Salz	Pfeffer
<b>1</b> Zwiebel	<b>60 g</b> Kräuterfrischkäse
<b>100 ml</b> Milch	<b>50 g</b> 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.