

Rezept

Schweinegeschnetzeltes mit Gorgonzola

Ein Rezept von Schweinegeschnetzeltes mit Gorgonzola, am 26.04.2024

Zutaten

1 kleine Zwiebel	1 kleiner Radicchio
325 g Schweinegeschnetzeltes (vom Metzger vorbereiten lassen)	Salz
2 EL Öl	schwarzer Pfeffer
200 g Sahne	75 ml trockener Weißwein
	75 g Gorgonzola

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 556 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Radicchio waschen, putzen und in feine Streifen schneiden.

2. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Geschnetzelte darin bei starker Hitze rundherum ca. 1 Min. scharf anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Die Zwiebel in die Pfanne geben und bei schwacher Hitze 1 Min. anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und die Sahne dazugeben. In 4 Min. unter Rühren cremig einkochen.

3. Das Fleisch, den Käse und den Radicchio in die Pfanne geben. Aufkochen, alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.