

Geschnetzeltes von Schwein oder Pute mit Kartoffeln und Gemüse

Winter

4 Portionen

Zutaten

800 g Kartoffeln

250 g mageres Schweine- oder Putenfleisch (z. B. Schnitzel)

2 EL Rapsöl (o. Ä. wie z. B. Margarine)

4 Zwiebeln

200 g Champignons

50 g Frischkäse

200 ml Gemüsebrühe

Jodsalz/ Pfeffer

1/2 TL Kräuter der Provence

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.
2. Das Fleisch in feine Streifen und die Champignons in Scheiben schneiden, Zwiebeln würfeln.
3. Die Champignons mit den gewürfelten Zwiebeln in heißem Rapsöl anbraten, das Fleisch zugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Frischkäse und Gemüsebrühe zugeben.
4. Bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten garen und mit den Kartoffeln servieren.