




# Geschnetzeltes vom Schnitzel mit Pilzen auf Nudeln in Sahnesoße



 Zeit gesamt  
30min

 Zubereitungszeit  
30min

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Champignons, weiß	500 g
Petersilie, frisch	20 g
Schweineschnitzel	600 g
Penne Rigate	500 g
Butter	2 EL
Pfeffer, schwarz	
Rosenpaprika	
Schlagsahne	200 ml

## Zubereitung

In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. [Champignons](#) ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. [Petersilie](#) waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und hacken. Schnitzel waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.

Nudeln im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. garen. In ein Sieb abgießen und dabei etwa eine Tasse Kochwasser auffangen.

In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Geschnetzeltes vom Schnitzel ca. 2 Min. anbraten. [Zwiebeln](#) und Champignons zugeben und zusammen ca. 4 Min. [braten](#). Mit Salz, Pfeffer, [Paprika](#) würzen und mit Sahne ablöschen.

Nudeln in der Pfanne mit der Soße vermengen, ggf. Nudel-Kochwasser zugeben und abschmecken. Geschnetzeltes vom Schnitzel mit Pilzen auf Nudeln in Sahnesoße auf Tellern verteilen und mit Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	774 kcal		
Kohlenhydrate	100 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	54 g	Fette	18 g