



# 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  | 300 g  |
| Petersilie, frisch | 20 g   |
| Schweineschnitzel  | 600 g  |
| Penne Rigate       | 500 g  |
| Butter             | 2 EL   |
| Pfeffer, schwarz   |        |
| Rosenpaprika       |        |
| Schlagsahne        | 200 ml |

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. 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.
2. Nudeln im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. garen. In ein Sieb abgießen und dabei etwa eine Tasse Kochwasser auffangen.
3. 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. Etwa 150 ml Pastawasser zugeben und auf niedriger Stufe ca. 5 Min. köcheln lassen.
4. Nudeln in der Pfanne mit der Soße vermengen 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 | 746 kcal |
| Kohlenhydrate  | 100 g    |
| Eiweiß         | 52 g     |
| Ballaststoffe  | 1 g      |
| Fette          | 15 g     |