



Rezepte > Mittagessen

Rahm-Gemüse mit Schweineschnitzeln

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Kohlrabi	400 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Öl	4 EL
Gemüsebrühe	250 ml
Crème fraîche	150 g
Salz	
Minutensteaks vom Schwein	600 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Pfanne, SILVERCREST Monsieur Cuisine

1. Kartoffeln schälen, waschen und in 2 cm große Würfel schneiden. Kohlrabi schälen und ebenfalls in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel halbieren und schälen. Petersilie waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen.
2. In den Mixbehälter Petersilie geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen. Zwiebel in den Mixbehälter geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. 2 EL Öl zugeben und 3 Min./Anbratstufe braten. Kartoffeln, Kohlrabi, Gemüsebrühe, Crème fraîche und 0,5 TL Salz in den Mixbehälter geben und Linkslauf/20 Min./100 °C/Stufe 1 garen.
3. Inzwischen Minutensteaks waschen, trocken tupfen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Schweineschnitzel von jeder Seite ca. 1–2 Min. anbraten.
4. Nach Ende der Garzeit die Hälfte der Petersilie zum Rahmgemüse geben und Linkslauf/2 Min./120 °C/Stufe 1 untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rahm-Gemüse mit Schweineschnitzel auf Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	481 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	38 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	23 g