

## Schnitzel mit Pilzen und Spätzle in Rahmsoße

Zeit gesamt 45min



Zubereitungszeit 30min





## Zutaten

für 4 Portionen

| Schinkenschnitzel aus de<br>Oberschale vom Schwein | r 600<br>g |
|--|------------|
| Champignons, braun                                 | 500 g      |
| Zwiebeln, gelb                                     | 1 St.      |
| Schnittlauch, frisch                               | 5 g        |
| ÖI   | 6 EL       |
| Weizenmehl, Type 405                               | 1 EL       |
| Gemüsebrühe  | 400 ml     |
| Schlagsahne  | 400 g      |
| Salz   |            |
| Pfeffer, schwarz gemahle                           | n          |
| Muskatnuss, gemahlen                               |            |
| Butter   | 2 EL       |
| Spätzle, frisch                                    | 500 g      |
|  |            |

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb

- 1. Für das Schnitzel die Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und in einem Gefrierbeutel flach klopfen. Champignons ggf. mit Küchenkrepp putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Würfel schneiden. Schnittlauch, waschen, trocken schütteln und fein schneiden.
- 2. In einer Pfanne 2 EL Öl bei mittlerer Stufe erhitzen, Schnitzel darin von jeder Seite ca. 1 Min. anbraten und auf einem Teller beiseitelegen. In der Pfanne erneut 3 EL Öl bei

mittlerer Stufe erhitzen, Zwiebel und Champignons hinzugeben und ca. 3–4 Min. braten.

- 3. Mehl über die Champignons stäuben und ca. 1 Min. mitrösten. Mit Brühe und Sahne ablöschen und für ca. 3–4 Min. einkochen lassen. Rahmschnitzel hinzugeben, mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und bei niedriger Hitze warm halten.
- 4. In einer Pfanne 1 EL Öl und 2 EL Butter bei mittlerer Stufe erhitzen, Spätzle darin für ca. 5–10 Min. goldgelb anbraten.
- 5. Auf einem Teller Spätzle zusammen mit Schnitzel, Pilzen und Rahmsoße anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

**Guten Appetit!** 

Tipp: Mit Zitronenzeste verfeinern!

## Nährwerte (pro Portion)

| Kaloriengehalt | 698 kcal |
|----------------|----------|
| Kohlenhydrate  | 45 g     |
| Eiweiß         | 48 g     |
| Ballaststoffe  | 3 g      |
| Fette          | 36 g     |