

Sahne-Käse-Geschnetzeltes

Für 4 Portionen

500 g Schweinefleisch	2 kl. Dosen Champignons	2 kleine Zwiebeln
2 Becher süße Sahne	1 große Paprikaschote	250 ml Brühe
3 Sahne-Schmelzkäse-Ecken	Salz, Pfeffer	Paprikapulver
Knoblauchpulver	Kräuter, Öl	Saucenbinder, hell

Das Fleisch in Streifen schneiden und währenddessen das Öl in der Pfanne erhitzen. Das Fleisch in dem Öl gut durchbraten.

Paprika, Zwiebeln klein schneiden und die Champignons gut abtropfen lassen.

Wenn das Fleisch durch ist, die Zwiebeln, die Champignons hinzufügen und mitbraten.

Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Die klein geschnittene Paprika hinzufügen und kurz mitbraten. Dann das Ganze mit der Brühe ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Die Käsecken klein schneiden, in der Brühe schmelzen lassen und dann die Sahne hinzufügen. Das alles 30 Min bei kleinster Flamme und unter rühren köcheln lassen. Zum Schluss mit Kräutern (z.B. Petersilie, Majoran etc.), Knoblauchpulver abschmecken und mit etwas hellem Saucenbinder andicken.

NN am 03. Mai 2024