

## ZUBEREITUNG

# SCHWEINESCHNITZEL MIT CHAMPIGNON À LA CRÈME UND BRATKARTOFFELN



### SCHRITT 1

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen, abschrecken, pellen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

### SCHRITT 2

Parallel die in Scheiben geschnittenen Champignons zusammen mit den gewürfelten Zwiebeln und nach Wunsch mit einigen Speckwürfeln scharf anbraten. Anschließend mit Weißwein ablöschen und die Sahne hinzugeben. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen und den feingehackten Thymian untermischen.

### SCHRITT 3

Die Schweineschnitzel in heißem Öl von beiden Seiten braten und zusammen mit der Champignon a la Creme und den Bratkartoffeln auf 4 Tellern anrichten. Abschließend mit in Viertel geschnittener Zitrone und Thymian dekorieren.

**Fertig zum Servieren!**

**ZUTATEN**  
FÜR 4 PERSONEN



500 g MEINE METZGEREI®  
Schweineschnitzel  
4 EL BELLASAN®  
Sonnenblumenöl  
500 g frische Champignons  
2 Zwiebeln  
50 ml Weißwein  
(Chardonnay Pays d'Oc IGP)  
300 ml MILFINA®  
Schlagsahne  
800 g Kartoffeln (festkochend)  
Nach Geschmack Salz,  
LE GUSTO® Pfeffer, Thymian,  
Zitrone und Speckwürfel

