



Pfifferling-Schnitzel-Pfanne mit breiten Bohnen

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Thymian, frisch	15 g
Pfifferlinge	500 g
breite Bohnen	250 g
Salz	
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Pfeffer, schwarz	
Öl	1 TL
Frischkäse, natur	4 EL
Senf	2 TL
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

Messbecher, großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Sieb, Küchenkrepp

1. Kartoffeln waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen streifen. Pfifferlinge mit Küchenkrepp säubern. Die Enden der Bohnen entfernen und die Bohnen leicht schräg in lange Rauten schneiden.
2. Einen Topf mit ca. 2 l Salzwasser aufkochen. Kartoffeln dazugeben und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. weich kochen. Nach ca. 7 Min. Garzeit die Bohnen zu den Kartoffeln in den Topf geben und beides zusammen zugedeckt ca. 3 Min. zu Ende garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und dabei ca. 100 ml Kochwasser auffangen.
3. Schnitzel waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Eine Pfanne fettfrei auf hoher Stufe erhitzen und Pfifferlinge darin ca. 4 Min. scharf anbraten. Anschließend auf einem Teller beiseitestellen. In derselben Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel darin ca. 3 Min. scharf anbraten. Schnitzelstreifen, Thymian, Kartoffeln und Bohnen hinzufügen und weitere ca. 4 Min. anbraten.
5. Alles mit Kochwasser ablöschen, kurz aufkochen und Pfanne vom Herd nehmen. Pfifferlinge in die Pfanne geben, Frischkäse und Senf unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken. Pfifferling-Schnitzel-Pfanne mit breiten Bohnen auf Tellern verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	415 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	6 g