Rahmgeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle und Schnittlauch

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Champignons, weiß	500 g
Öl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Schlagsahne	200 g
Spätzle, frisch	800 g
Schnittlauch, frisch	10 g

Zubereitung

1. Schnitzel waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und achteln.

2. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Fleisch darin ca. 2 Min. scharf anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen, salzen und pfeffern. Pfanne nicht säubern.

3. In die Pfanne 2 EL Öl zum Bratensatz geben, auf hohe Stufe erhitzen und die Pilze darin ca. 3 Min. anbraten. Zwiebelwürfel dazugeben und auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. mitbraten. Mit Sahne ablöschen und alles ca. 3 Min. einköcheln, sodass eine sämige Konsistenz entsteht. Danach Fleisch samt Fleischsaft unterrühren und zugedeckt nur noch warm halten. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

4. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Spätzle im siedenden Salzwasser ca. 2 Min. garen ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Geschnetzeltes und Spätzle auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	651 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	51 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g