



Schnitzel mit Pilzen und Spätzle in Rahmsoße

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Champignons, braun	500 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Schnittlauch, frisch	5 g
Öl	6 EL
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Gemüsebrühe	400 ml
Schlagsahne	400 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
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