

Pfannengeschnetzeltes

Ein Fleischgericht mit Pilzen und Tomaten einfach in der Pfanne zubereitet.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Rinderfilet
1 Zwiebel
350 g Champignons
2 EL Speiseöl
125 g Dr. Oetker Crème légère
Gartenkräuter
400 g stückige Tomaten
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Rindfleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen, Champignons putzen, beides in Scheiben schneiden. 1 EL Speiseöl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Crème légère und stückige Tomaten hinzufügen und erhitzen.

2 Zubereiten:

Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Das Geschnetzelte mit dem Gemüse vermengen, evtl. nochmals abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie das Geschnetzelte mit Nudeln oder Reis und einem frischen Salat.