

Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen

Dieses Rezept kann man mit jeder Pilzsorte zubereiten: Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen; schmeckt am besten mit frisch gehackten Kräutern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

450 g	Schweinefleisch
650 g	Pilze
1 Packung	Spätzle
1 Becher	Pflanzencreme
2 Stk.	Zwiebel
1 Flasche	Pilzsauce

Zubereitung

1. Zuerst für das **Geschnetzelte vom Schwein mit Pilzen**, das Schweinefleisch in heißer Margarine anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Pilze putzen und fein zerhacken. Zwiebeln abziehen und ebenso in feine Stücke zerhacken.
2. Pilze und Zwiebeln in die Pfanne geben und für 10 Minuten schmoren. Pilzsauce mit weißem Balsamico und dem Fleisch in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren köcheln lassen. Gemeinsam mit den Spätzle servieren.

Tipp

Das Geschnetzelte vom Schwein mit Pilzen unbedingt mit einem grünen Salat anrichten.