



# TURBO SCHNITZEL



## ZUTATEN:

4 Schweineschnitzel  
200 g Nudeln  
2 rote Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Senf  
etwas Weißwein  
100 g Sahne  
etwas Pfeffer, Salz und Paprika  
etwas Öl zum anbraten

## ZUBEREITUNG:

Die Nudeln werden in einem extra Topf vorgekocht. Die Schweineschnitzel kannst Du dann in der Zwischenzeit in feine Streifen schneiden.

Nun brätst Du die Schweineschnitzel mit etwas Öl im heißen Dutch Oven scharf an. Dann gibst Du die in feine Halbringe geschnittenen Zwiebel mit hinein.

Abgeschmeckt mit 2 zerdrückten Knoblauchzehen, den Gewürzen und etwas Weißwein lässt Du nun etwa 5 Minuten köcheln bis der Alkohol verdampft ist.

Anschließend rührst Du die Nudeln und die Sahne unter. Lässt alles noch kurz erhitzen und schon ist es bereit zum essen.

hier gehts zum Video



Instagram



Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.