



Schupfnudel-Filet-Pfännchen mit Pfifferlingrahmsoße

Dieses Rezept ergibt: **4 Portionen**

Zubereitungszeit: **30 Min.**

600 g Schweinelende waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Mit
1 EL Mehl bestäuben.

2 Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

In einem Topf

1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schweinefilet darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

1 Packung (500 g) Schupfnudeln in die Pfanne geben und anbraten. Schweinefilet wieder zugeben.

300 ml Wasser mit

50 ml Sahne, süß und

1 Beutel MAGGI Meisterklasse Pfifferling-Cremesuppe verrühren und dazugießen. Zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr 2 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren.

Mit den Frühlingszwiebeln garniert servieren.

Servieren Sie dazu Gemüse - z.B. Broccoli.

Maggi Kochstudio Ernährungsinfo:

Je Portion:

B: 1944 kJ (465 kcal)

N: E 41g, KH 36g, F 16g

www.maggi.de