

Filetpfännchen



Zutaten

- 1 Pkg TK grüne Erbsen
- 850 g Schweinefilets
- 220 ml Wasser
- 250 g Champignons
- 40 g Butter / 40 g Butter
- etwas Salz, Pfeffer und Muskat
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 3 TL Senf

Zubereitung:

Make it lecker

1. Das Filets in ca 8 dicke Scheiben schneiden. Danach mit Salz und Pfeffer würzen.
2. 40g Butter in der Edelstahl-Antihaftpfanne zerlassen und die Fleischstücke von jeder Seite 3 bis 4 Minuten scharf anbraten, auf mittlere Hitze zurückschalten. Dann je 1 – 2 Minuten pro Seite weiterbraten und warm stellen.
3. Die Champignons mit dem SchneidFang in Scheiben schneiden.
4. In einem Topf 40g Butter zerlassen und die Erbsen und Champignons kurz dünsten und in die Bratbutter vom Fleisch geben und gut verrühren. Senf unterrühren und anschließend
5. Wasser, Doppelrahmfrischkäse und Tomatenmark unterrühren. Stetig rühren bis der Käse gut geschmolzen ist.
6. Die Fleischstücke zurück in die Pfanne geben und zum Beispiel mit Kartoffeln servieren.