

Schweine-Geschnetzeltes mit Reis

(2 Personen)



Zutaten:

| | | |
|------------------------------|--------------------|---------|
| 220 g Reis | ½ Sahne | Pfeffer |
| 250 g Schweinegeschnetzeltes | 1 EL Mehl | Salz |
| 1 EL Maier's Kräuter-Dip | Petersilie, frisch | 20g Öl |
| ½ Zwiebel | Wasser | |



Rezept:

Reis nach Anleitung kochen.

Zwiebeln in Ringe schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln glasig braten.

Zwiebeln herausnehmen und in der Pfanne Schweinegeschnetzeltes anbraten.

Mit Wasser ablöschen.

Mehlschwitze erstellen (Mehl mit etwas kaltem Wasser verrühren, sodass keine Klümpchen mehr zu sehen sind) und in die Pfanne einrühren. Sahne hinzufügen.

Mit Salz, Pfeffer und Maier's Kräuter-Dip würzen.

Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Reis mit Schweinegeschnetzeltem servieren und mit Petersilie überstreuen.

Einfach genial- einfach lecker!