

REZEPT DER WOCHE

FÜR 400 g SCHWEINEGESCHNETZELTES ZUM TIEFPREIS!

SCHWEINEGESCHNETZELTES

1. Fusilli bissfest garen, etwas Kochwasser zurück behalten.
2. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden, Fleisch mit Paprika bestreuen.
3. Das Fleisch mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in zwei Etappen unter ständigem Rühren 3 Minuten anbraten. Das bereits angebratene Fleisch leicht salzen und zudeckt zur Seite stellen.
4. Champignons und Paprika mit Oregano kurz anbraten.
5. Das Fleisch zugeben, mit etwas Nudelwasser ablöschen. Das Mehl mit 4 EL Wasser verrühren, zugeben und eindicken.
6. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit Petersilie bestreut zu den Fusilli servieren.

Vorzügliches
LASSENSIEESSICH SCHMECKEN!



Servievorschlag

Zutaten: (4 Portionen)

400 g Schweinegeschnetzeltes
400 g GUT&GÜNSTIG Fusilli
200 g GUT&GÜNSTIG Champignons
2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 TL Paprika, edelsüß
1 EL Oreganoblättchen
1 EL Mehl
1 EL Petersilie zum Bestreuen
Salz
Pfeffer