



Gemüse-Pfanne mit Geschnetzeltem

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

250 g Schweinsgeschnetzeltes
Bratbutter oder Bratcrème
Salz, Pfeffer, Paprika
250 g Fertig-Knöpfli
½ Zwiebel, fein gehackt
½ Knoblauchzehe, gepresst
½ EL Rosmarin, gehackt
100 g Kefen, gerüstet, schräg in Stücke geschnitten
150 g gelbe Zucchini, halbiert, in Scheiben geschnitten
½ dl Gemüsebouillon
0,9 dl Saucenhalbrahm Rosmarin zum Garnieren



Und so wird's gemacht

Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, herausnehmen, würzen und warm stellen.

Knöpfli in Bratbutter anbraten, ebenfalls warm stellen.

Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin im restlichen Bratfett andämpfen.

Kefen und Zucchini mitdämpfen, mit der Bouillon ablöschen, knapp weich garen.

Rahm dazugiessen, etwas einkochen, würzen.

Kurz vor dem Servieren Geschnetzeltes und Knöpfli zum Gemüse geben, nur heiss werden lassen und sofort servieren.

Nach Bedarf das Gericht mit etwas Bouillon verdünnen.

Statt Kefen Erbsen verwenden.



Meine Notizen