



Curry-Geschnetzeltes mit süßem Senf

Zutaten

- 100 g Zuckerschoten
- 40 g Jungzwiebel
- 5 g Chili (frisch)
- 300 g Schweinsschnitzel
- 300 g Trinkwasser
- 10 g Sonnenblumenöl
- 1 Beutel Maggi Fix für Curry Geschnetzeltes
- 10 g Senf süß
- 50 g Schlagobers

Zubereitung

1. Zuckerschoten putzen, waschen und schräg halbieren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Chilischote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und hacken. Schweinefleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schweinsschnitzel darin anbraten. Chili zugeben und mitbraten.
3. Wasser und Schlagobers zugießen, Maggi Fix für Curry Geschnetzeltes einrühren und zum Kochen bringen. Zuckerschoten zugeben und ca. 5 Min. bei geringer Wärmezufuhr kochen. Mit dem süßen Senf abschmecken und mit Frühlingszwiebeln bestreuen. Dazu passen Mienudeln oder Reis.

Nährwerte

Kohlenhydrate	17,55 g
Energie	420,75 kcal
Fett	21,77 g
Eiweiß	37,97 g

19 Minuten

2 Portionen