

# Pfannengeschnetzeltes mit ChimiChurri

Portionen = 6

Zubereitungszeit: 20 / 30 = 50 Min.

Zutaten:

- 3 Zwiebeln
- 500 g Champignons
- 5 EL Röstzwiebel-Öl
- 1000 g Schweingeschnetzeltes
- 2 EL Tomatenmark
- 4 TL Chimichurri
- 1 Becher Creme fraîche
- 1 EL Feige-Dattel-Balsam

Zwiebeln in Streifen schneiden, die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in 3 EL Röstzwiebel-Öl anbraten, pfeffern, salzen. Aus der Pfanne nehmen, 2 EL Röstzwiebel-Öl erhitzen und das bereits gepfefferte und gesalzene Schweingeschnetzelte im Öl scharf anbraten. Hitze zurücknehmen, Zwiebeln und Pilze beifügen. 2 EL Tomatenmark, 4TL ChimiChurri und 1 Becher Creme fraîche einrühren. Mit 1 EL Instantmehl binden und 15 min köcheln lassen. Zum Schluss mit 1EL Feige-Dattel-Balsam abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit frischer gehackter Petersilie bestreuen und in der Pfanne servieren. Dazu passen Kroketten oder Spätzle und grüner Salat mit Walnussöl / Himbeeressig-Dressing.