

## Schweinegeschnetzeltes aus dem Pampered Chef Ofenmeister – Rezept von Martina Ziehl



### Zutaten:

1 kg Schweinegeschnetzeltes in dünne Streifen geschnitten

250 g braune Champions

1 Möhre

1 kleine Porree Stange

200 ml Wasser

500 ml Sahne

2 EL Röstzwiebeln

2 TL Magic Dust Rub Gewürz (meins ist von Ankerkraut)

1 TL Paprika rosenscharf

1 TL Cayenne-Pfeffer (wenn Kinder mitessen gerne weglassen – scharf)

2 EL klare Rinderbrühe oder Gemüsebrühe

2 EL getrocknete Petersilie

### Zubereitung:

Wasser, Sahne, Röstzwiebeln, Magic Dust Rub, Paprika rosenscharf, Cayenne-Pfeffer, Rinder oder Gemüsebrühe und Petersilie in den Pampered Chef® Ofenmeister geben und alles mit dem Schneebeesen aufschlagen und gut vermischen.

Champions und Möhre in Scheiben schneiden und in den Ofenmeister geben.

Geschnittene Fleischstreifen in den Ofenmeister geben und alles mit einem Kochlöffel vermischen, sodass das Fleisch völlig mit der Sauce vermischt ist.

Deckel auflegen und in den auf 230°C vorgeheizten Backofen geben / Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 45 Minuten.

Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt und schmort anders als mein Backofen.

Gutes Gelingen! Deine Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Onlineshop: [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)

Rezepte Homepage: [www.martinaziehlmitpamperedchef.de](http://www.martinaziehlmitpamperedchef.de)

Mein 1. Rezeptheft GenussZone: [www.martinaziehl.de](http://www.martinaziehl.de)