



## 1. Rezept

### Schweine- Geschnetzeltes:

#### Zutaten für 4 Personen:

- 500g Bio Schweine Geschnetzeltes
- 1 Zwiebel
- 250 g Steinchampignons
- 1 kl. Zucchini
- 1 Paprika
- 200 ml Sahne
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Senf
- 1-2 EL Gartenkräuter TK oder frisch
- etw. ÖL oder Butterschmalz
- Pfeffer und Salz je nach Belieben

#### Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Pfanne mit Öl oder Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten. Währenddessen die 1 cm breiten Schweine Schnitzel herrichten und mit der Zwiebel andünsten. Anschließend im Bratensaft ca. 5 min. mit Deckel schmoren.
2. Solange die Pilze putzen, Paprika aushöhlen und beides mit den Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gemüsebrühe mit der Sahne, den Gartenkräutern und dem Senf mischen.
3. Das Gemüse in die Pfanne und nach und nach die Soße dazu geben. Ungefähr weitere 10 min. mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.
4. Jetzt mit Pfeffer und Salz abschmecken und evtl. mit Mehl oder Soßenbinder etwas eindicken.

Dazu passen wunderbar frische Tagliatelle (jegliche Teigwaren) oder Spätzle!  
Guten Appetit und viel Spaß beim Ausprobieren!!!

Biolandhof Wagner  
Ulrich-von-Thürheim-Str. 56  
86647 Oberthürheim  
Telefon:  
08274 - 16 27  
Fax:  
08274 - 92 87 40  
Email: [info@biolandhof-wagner.de](mailto:info@biolandhof-wagner.de)

#### Öffnungszeiten Hofladen:

Donnerstag:  
16.00 - 19.00 Uhr  
Freitag:  
9.00 - 18.00 Uhr  
Samstag:  
9.00 - 13.00 Uhr

Wochenmarkt; Freitag: 8.00 - 13.00 Uhr in Wertingen an der Stadtmühle