Schweineschnitzel-Pfanne mit Pestorahmsoße aus dem Thermomix®

© Schweineschnitzelpfanne mit Pestorahmsoße - Rezepte mit Herz

35 min

leicht

4 Portionen

Rezept-Klassiker mit Pesto verfeinert! Und richtig preiswert.

Das Rezept ist aus unserer Rezeptsammlung **Preiswerte Woche.** Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - schaut am besten gleich mal rein! Es erwarten euch schnelle & preiswerte Rezepte für jeden Tag - maximal 2,50 € pro Portion!

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**1**	Bund Frühlingszwiebeln
☐	**20 g**	Olivenöl
☐	**500 g**	Schweineschnitzel
☐	**150 g**	trockener Weißwein (anstatt Wein kann man einfach Wasser verwenden)
☐	**150 g**	Wasser
☐	**1 TL**	Gemüsebrühpulver oder -paste
☐	**15 g**	Speisestärke
☐	**100 g**	Schlagsahne
☐	**100 g**	tiefgekühlte Erbsen
☐	**15 g**	Zitronensaft
☐		abgeriebe Schale von 1/2 Bio-Zitrone
☐	**40 g**	Pesto (alla Genovese)
☐		Salz
☐		Pfeffer

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und das Weiße und Hellgrüne in groben Stücken in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Das Olivenöl hinzufügen und 3 Min./120 °C (TM31: Varoma)/Stufe 1 andünsten.
2. Inzwischen die Schweineschnitzel von Hand in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
3. Die Schnitzelstreifen, Weißwein, Wasser, Gemüsebrühepulver sowie die Speisestärke in den Mixtopf geben und 25 Min./100 °C/Linkslauf/Stufe 1 kochen lassen. Ist das Fleisch danach noch nicht ganz zart, weitere 5 Min./100 °C/Linkslauf/Stufe 1 kochen.
4. Danach den Rest der Zutaten hinzufügen und 5 Min./100 °C/Linkslauf/Stufe 1 aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Dunkelgrün der Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Schnitzeltopf damit bestreuen.

Dazu passt Reis. Einfach Schnitzelpfanne in separatem Topf warm halten und Reis im Thermomix zubereiten. --> 250 g Reis im Garkorb einwiegen und gründlich wässern. 1 TL Salz und 1000 g Wasser in den Mixtopf geben, Garkorb einhängen und 20 Min./100°C/ Stufe 4 garen.

Nährwertangaben

Pro Portion: 380 kcal, 31 g E, 21 g F, 10 g KH