

## Schweineschnitzel-Pfanne mit Pestorahmsoße. Thermomix-Rezept



© Schweineschnitzelpfanne mit Pestorahmsoße - Rezepte mit Herz

🕒 35 min

👨‍🍳 leicht

🍽️ 4 Portionen

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |              |  |
|--------------------------|--------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <b>1</b>     | Bund Frühlingszwiebeln   |
| <input type="checkbox"/> | <b>20 g</b>  | Olivenöl   |
| <input type="checkbox"/> | <b>500 g</b> | Schweineschnitzel  |
| <input type="checkbox"/> | <b>150 g</b> | trockener Weißwein   |
| <input type="checkbox"/> | <b>150 g</b> | Wasser   |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 TL</b>  | Gemüsebrühpulver oder -paste (siehe 50 Basics unter Downloads) |
| <input type="checkbox"/> | <b>15 g</b>  | Speisestärke   |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b> | Schlagsahne  |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b> | tiefgekühlte Erbsen  |
| <input type="checkbox"/> | <b>15 g</b>  | Zitronensaft   |
| <input type="checkbox"/> |              | abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone                         |
| <input type="checkbox"/> | <b>40 g</b>  | Pesto (alla Genovese)  |
| <input type="checkbox"/> |              | Salz   |
| <input type="checkbox"/> |              | 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, Gemüsebrühpulver 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.

## Nährwertangaben

Kcal: 380 kcal, 31 g E, 21 g F, 10 g KH