



Filet-Champignonpfanne

Zubereitung

1. BONA Pflanzenöl in der Pfanne heiß werden lassen, Schalotten und Knoblauch anschwitzen, geschnittenes Filet dazu geben, mit anbraten.
2. Champignons dazu geben, 2 TL Chimichurri-Gewürz dazu, salzen, mit Wein ablöschen, einreduzieren, Bouillon dazu mit Wasser aufgießen und etwas einköcheln lassen.
3. Perlwiebel dazu geben, durchmischen und Rahm dazu geben und umrühren. Noch gehackte Kräuter drüber geben und fertig. Dazu gibt's Bandnudeln oder Reis, ganz wie man mag.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Linda Brückmann.

Zutaten

BONA Pflanzenöl

3 Schalotten gehackt

1 Zehe Knoblauch gehackt

250 g braune Champignons

½ Schweinefilet geschnitten,
Scheiben dann nochmal quer

1 Knorr Bouillon

1/8 l Weißwein

1/8 l Wasser

Halber Becher Sauerrahm

Salz, Pfeffer

Chimichurri-Gewürz

Prise Zucker