



Geschnetzeltes mit Feta und Staudensellerie

Die Zutaten für 4 Personen:

4 **Schweineschnitzel**
Salz und Pfeffer
3 EL Bratöl
1 Zwiebel
3 Stangen Staudensellerie
150 ml Fleischbrühe
150 ml Sahne
125 g Feta
50 g Bitterorangemarmelade
Chili
Rosmarin, 2 Zweige

Zubereitung:

Die Schnitzel in feine Streifen schneiden.
Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten.
Die Zwiebel und den Staudensellerie kleingeschnitten zugeben und kurz mitdünsten.
Die Fleischbrühe und die Sahne zugeben, dann den Feta in kleinen Stückchen untermischen und alles für ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze sanft köcheln lassen.
Mit der Marmelade, Salz, Pfeffer, Chili und frischem Rosmarin pikant abschmecken.

Dazu passen am Besten Bandnudeln - al dente.



Alle „Rot“ markierten Zutaten können Sie in unserem **online-shop** bestellen.

www.bauckhof-kueche.de

Bauckhof Klein Süstedt OHG
Eichenring 18 29525 Uelzen

Fon 0581 - 90160

Fax 0581 - 901616

versand@bauckhof.de

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!