

REH-GESCHNETZELTES MIT ERDNUSSSAUCE



Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 10 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

250 g TK Blattspinat, 500 g Rehfleisch, 200g braune Champignons, 200g Schlagsahne, 2-3 EL Erdnussbutter, 200g Reis, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Tomatenmark, Öl, Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker



Zubereitung:

1. Spinat auftauen, Fleisch in schmale Streifen schneiden Pilze in Scheiben schneiden, Spinat ausdrücken, Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten, Fleisch dazugeben und 3-4 min anbraten. Tomatenmark, Pilze und Spinat dazugeben, und kurz mitbraten, Sahne und Erdnussbutter einrühren und alles 3 Minuten fertig köcheln.
3. Mit Pfeffer, Salz, Zucker, nach Belieben mit Sojasauce abschmecken.

Dazu passt: Reis