



## *Einfach mit Gasthaus Rech gekocht*

### *Champignonrahmschnitzel mit Spätzle und gemischtem Salat* *Lebensmittel bitte Zeitnah verzehren!*

#### *Zubereitung*

##### *Schnitzel*

- Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen
- Schnitzel in einer Pfanne mit Öl auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten
- Etwas frische Butter gegen Ende des Bratens hinzugeben
- Schnitzel muss eine knusprige, gold- gelbe Panade bekommen

##### *Spätzle*

- Spätzle mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend in Butter schwenken

##### *Salat*

- Rohkostsalate sind bereits mariniert
- Salatsoße über die Blattsalate geben

##### *Champignonrahmsauce*

- in einem Topf aufkochen lassen

*Guten Appetit wünscht Ihr Gasthaus Rech*

##### *Benötigte Zutaten zu Hause*

*Salz, Pfeffer, Zucker, Öl, Butter*

##### *Allergene und Zusatzstoffe*

*Wir geben gerne Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe.*