



VEGETARISCHES GESCHNETZELTES MIT GRILL KÄSEGENUSS

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Reis nach Packungsanweisung kochen.
2. In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln waschen und klein schneiden. Alpenhain Grill Käsegenuss in Streifen, geputzte Champignons in Scheiben schneiden.
3. Alpenhain Grill Käsegenuss in Öl anbraten und öfter wenden.
4. Als nächstes die Champignons dazu geben und zusätzlich anbraten. Danach die Lauchzwiebeln anbraten.
5. Wenn alles die gewünschte Bräunung erreicht hat, mit Sahne ablöschen.
6. Das Ganze kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit dem Reis servieren.



ZUTATEN

4

200 g	Reis
6	Lauchzwiebeln
4 Stück (à 75g)	Alpenhain Grill Käsegenuss
600 g	Champignons
60 ml	Pflanzenöl
3 Becher	Sahne
	Salz, Pfeffer