

## Rezepte von Löwensenf

# Curry-Senf-Geschnetzeltes



125 g	Champignons
1/2	Stange Lauch
1 EL	Öl
300 g	Schweinegeschnetzeltes
100 ml	Sahne
100 ml	Brühe
125 g	Reis
3 TL	Löwensenf Medium
	Curry
	Heller Saucenbinder
	Salz, Pfeffer

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, halbieren, gründlich waschen und in halbe Ringe schneiden.
2. Öl erhitzen, Schweinegeschnetzeltes zugeben und anbraten. Champignons und Lauch hinzugeben und kurz mitdünsten. Sahne und Brühe zugeben und ca. 10 Minuten garen lassen.
3. Reis nach Packungsanweisung zubereiten.
4. Löwensenf Medium unter das Geschnetzelte rühren, mit Salz, Curry und Pfeffer abschmecken und mit hellem Saucenbinder andicken.
5. Geschnetzeltes mit Reis und nach Wunsch mit Schnittlauch garniert servieren.