



Schweinesteak mit Zucchini-Pilz-Gemüse

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 560 g Schweinelachse
- 300 g Champignons
- 280 g Zucchini
- 200 g Zwiebeln
- 50 g Butter
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 200 ml fettarme Milch
- 200 ml Sahne
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

Zucchini waschen, Pilze putzen und alles in Scheiben schneiden. Petersilie waschen und fein hacken.

Das Gemüse in etwas Butter andünsten, Milch und Sahne hinzugeben und vorsichtig aufkochen lassen. Anschließend die Petersilie dazugeben.

Die Schweinesteaks in etwas Öl von beiden Seiten braten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pilz-Zucchini-Gemüse servieren.

Guten Appetit!

