



## Zürcher Geschnetzeltes



**Rezept für 10 Portionen**  
**Zubereitungszeit: 45 Min.**

### Zutaten

---

etwas	Olivenöl
1,2 Kg	z.B. planted Chicken
200 g	Zwiebeln, gewürfelt
600 g	Champignons, in feinen Scheiben
1 EL	Majoran, fein gehackt
1 EL	Thymian, fein gehackt
2-3 EL	Mehl
500 ml	Gemüsebrühe
1 L	beleaf Rahm Alternative
	Salz, Pfeffer

## Zubereitung

---

1. Zwiebeln und Champignons in einer Pfanne mit beleaf Butter Alternative anbraten bis sie goldbraun sind.
2. Planted Chicken dazugeben und weitere 5 Min. anbraten.
3. Paprikapulver, Majoran und Thymian hinzufügen.
4. Mehl darüberstreuen und unter Rühren, 1-2 Min. mitbraten.
5. Gemüsebrühe langsam in die Pfanne gießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
6. Die beleaf Rahm Alternative hinzufügen und weitere 5 Min. köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 8. Mit Kartoffelrösti servieren.

