

## Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" als Sattmacher

1 El Pflanzenöl	in einer Pfanne erhitzen
1,2 kg Champignons	geputzt und geschnitten, darin scharf anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen, in der Pfanne
1 El Öl	erhitzen und
450 g Kalbsgeschnetzeltes	anbraten
1 – 2 Zwiebel	würfeln und mit braten mit
Pfeffer und Salz	würzen und mit
0,5 l Soßenfond	ablöschen
200 g Frischkäse < 1% Fett	und die Champignons zugeben und kurz aufkochen mit
Petersilie	bestreuen
mit Spätzle oder Nudeln servieren	

**Guten Appetit**

**4 Portionen**

**Energiewert** 1000 Kcal gesamt

**nach WeightWatchers** 18 ProPoints gesamt / Sattmacher-Rezept

**WeightWatchers-Fitformel** Pflanzenöl, Eiweiß, Gemüse, Milchprodukt

**geeignet zum** sofort genießen, einfrieren, aufwärmen, mitnehmen

Viel Spass beim Nachkochen.



Hier findest Du immer die neuesten  
Online-Shopping-Gutscheine.  
Spare schon bei Deinem nächsten Einkauf.  
[Klicke hier >>](#)