

# Flämische Pfanne bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

240 gr Schweinefleisch, 160 gr Salami, 1,5 Zwiebeln, 1 Dose Pilze, 1 Dose Erbsen und Möhren, 1,5 Becher Sahne.

## Die Vorbereitungen:

Schweinefleisch in Stücke schneiden Salami kleinschneiden Pilze, Erbsen und Möhren abtropfen lassen

## Die Zubereitung:

Fleisch, Salami und die Zwiebeln anbraten, in eine Auflaufform geben. Pilze, Erbsen und Möhren darüber schichten. Mit Sahne übergießen und bei 200° 1- 1 1/2 Stunden backen