



# Geschnetzeltes mit Paprikasauce und Ofenkartoffeln



Zeit gesamt  
40min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Öl	4 EL
Rosmarin, getrocknet	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Paprika, rot	1 St.
Paprika, grün	1 St.
Paprika, gelb	1 St.
Minutensteaks vom Schwein	600 g
Paprika, edelsüß	1 TL
Gemüsebrühe	400 ml
Schlagsahne	200 g
Tomatenmark	1 TL
Speisestärke	2 EL

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

- Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen und halbieren. In einer Schüssel mit 2 EL ÖL, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 30 Min. backen.
- Inzwischen Zwiebel halbieren und schälen. Knoblauch schälen. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.
- In den Mixbehälter Zwiebel und Knoblauch geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Schweinegeschnetzeltes, Salz, Pfeffer, 1 TL Paprikapulver und 2 EL Öl zufügen und 5 Min./Anbratstufe braten. Paprikastreifen, Brühe, Sahne und Tomatenmark in den Mixtopf geben und Linkslauf/20 Min./Stufe 1/100 °C garen.
- Nach Ende der Garzeit in einer Schüssel Speisestärke mit etwas Wasser verrühren. Speisestärke zugeben und Linkslauf/2 Min./100 °C/Stufe 1 erwärmen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geschnetzeltes mit Paprikasauce und Ofenkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wer es scharf mag, gibt in Schritt 2 noch etwas Cayennepfeffer mit in den Mixbehälter.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	615 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	22 g