

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)

1. 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.
2. 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.
3. In den Mixbehälter Zwiebel und Knoblauch geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Schweingeschnetzeltes, 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.
4. 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