



Paprikaschnitzel mit Pommes

Zeit gesamt
35minZubereitungszeit
35minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Öl	5 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Paprika, rot	3 St.
Zwiebeln, gelb	2 St.
Champignons im Glas, geschnitten	200 g
Tomatenmark	2 EL
Paprika, edelsüß	
Rotwein, trocken	100 ml
Gemüsebrühe	300 ml
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Petersilie, frisch	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Küchenpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen und mit Schale zu Pommes schneiden. Auf einem Backblech mit Backpapier mit 2 EL Öl, Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und für ca. 20 Min. im Ofen backen.
2. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln halbieren, schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Champignons in ein Sieb abgießen.
3. In einem Topf 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln ca. 2 Min. anbraten. Paprika zugeben und nochmals ca. 2 Min. braten. Champignons und Tomatenmark in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit Rotwein ablöschen. Etwa 3 Min. aufkochen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln.
4. Schnitzel waschen, trocken tupfen und mit einer Hand leicht flach klopfen. Auf einem Teller Mehl verteilen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden.
5. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Schnitzel von beiden Seiten ca. 4 Min. goldbraun braten. Pfanne vom Herd nehmen und Schnitzel ca. 4 Min. ruhen lassen.
6. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Pommes aus dem Ofen nehmen. Schnitzel auf Tellern verteilen und Paprikasauce darübergießen. Petersilie darüberstreuen und Paprikaschnitzel mit Pommes servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn es mal schneller gehen soll, kannst du auch unsere Pommes aus dem Tiefkühlregal verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	578 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	43 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	15 g