



# Schnitzel mit Zwiebel-Speck-Crunch und Pasta

Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
35min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zucchini	1 St.
Spitzpaprika	1 St.
Karotten	1 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Petersilie, frisch	25 g
Öl	2 EL
Zucker	1 TL
Tomatenmark	70 g
Tomaten, gehackt	250 g
Gemüsebrühe	200 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Bacon	100 g
Butter	2 EL
Röstzwiebeln	25 g
Paniermehl	25 g
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Spaghetti	500 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf ca. 160 °C (Umluft) vorheizen. Zucchini waschen, Enden entfernen und würfeln. Spitzpaprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und klein würfeln. Karotte schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.
2. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Karotten und Zwiebel mit Zucker darin ca. 2 Min. anbraten. Paprika und Zucchini zugeben und ca. 4 Min. weiterbraten. Anschließend Tomatenmark zugeben und weitere ca. 2 Min. braten. Mit gehackten Tomaten und Gemüsebrühe aufgießen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt auf niedriger Stufe bis zum Anrichten köcheln lassen.
3. Bacon würfeln. In einer Schüssel Bacon mit 2 EL weicher Butter, Röstzwiebeln und Paniermehl zu einer Masse kneten und beiseitestellen. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Inzwischen Schweineschnitzel waschen und trocken tupfen.
4. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Fleisch rundherum ca. 2 Min. goldbraun anbraten. Anschließend salzen und pfeffern, auf ein Backblech legen und Zwiebel-Speck-Masse auf dem Fleisch verteilen. Das Ganze ca. 10 Min. im Ofen backen. Währenddessen Spaghetti ins kochende Wasser geben und ca. 9 Min. al dente kochen.
5. Petersilie waschen, trocken schütteln, grob hacken und unter das Ratatouille geben. Spaghetti abgießen, mit Fleisch und Ratatouille auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

# Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	953 kcal
Kohlenhydrate	118 g
Eiweiß	57 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	28 g