

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