

Schweinegeschnetzeltes mit Paprika

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Geschnetzeltes natur
Salz, Pfeffer
3 Zwiebeln
Je 2 grüne und rote Paprika
4 EL Speiseöl
1 EL Paprikapulver, edelsüß
250 ml süße Sahne
250 ml Gemüsebrühe
4 EL Tomatenmark

Zubereitung:

Das Fleisch mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze kräftig von allen Seiten anbraten. Zwiebelringe und Paprikastreifen zufügen und andünsten. Paprikapulver darüber streuen und kurz verrühren. Die Sahne und die Gemüsebrühe zufügen, verrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln.

Das Tomatenmark einrühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Geschnetzelte mit Reis oder Spätzle servieren.

Guten Appetit!

