

Geschnetzeltes mit Paprika

Zutaten für 4 Personen:

500g Geschnetzeltes (z.B. Pute)

2 Zwiebeln

2 EL Mehl

2 EL Tomatenmark

1 Paprikaschote, rot

1 Paprikaschote, grün

2 EL Öl

1 EL Paprikapulver, edelsüß

125ml Sahne

125ml Brühe

Pfeffer

Salz

Zubereitung:

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Mehl mit etwas Salz und Pfeffer vermischen und das Fleisch darin wenden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die beiden Paprikaschoten entstielen, entkernen, waschen und in Streifen schneiden.

Das Fleisch bei mittlerer Hitze in heißem Öl kräftig von allen Seiten anbraten. Zwiebelringe und Paprikastreifen zufügen und andünsten. Paprikapulver darüber streuen und kurz verrühren. Süße Sahne und die Brühe zufügen. Verrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Das

Tomatenmark einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Geschnetzelten wahlweise Reis, Nudeln oder Röstli zubereiten.

Danach servieren und genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen :)