

Kochen mit Klaus

Paprika-Schnitzel aus dem Ofen

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 6-7 (à 125 g) Schweineschnitzel, 500 g Paprika-Mix, 3 rote Zwiebeln,
- 3 Knobizehen, 200 g Champignons, 1 Pck. Fix für Paprika-Gulasch,
- Salz, Pfeffer, Öl, Paprikapulver, Kreuzkümmel, 250 ml Kochcreme,
- 250 ml Gemüsebrühe, 100 ml Weißwein, Rosmarin, Thymian,
- Oregano, Majoran, Petersilie, Schnittlauch, 300 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln u. Pilze in Spalten, Paprika in grobe, Knobli in feine Würfel schneiden. Fleisch waschen u. trocknen. Schnitzel in eine Auflaufform legen, mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel u. Paprikapulver würzen.



2. Brühe, Kochcreme u. Wein mit Fix in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen. Zwiebeln in heißem Öl anbraten, Paprika 3 Min. mitbraten, Pilze u. Knobli unterheben u. 10 Min. abgedeckt dünsten.



3. Gemüse über den Schnitzeln verteilen. Mit Sauce übergießen, mit Käse bestreuen u. bei 175°C ca. 45 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle reichen. Lecker!!!



Erstellt von Klaus am 01.10.2022