

# Lecker Geschnetzeltes mit Pasta

Das leckere Geschnetzelte mit Pasta ist wirklich ein Gedicht. Dieses Rezept muss man ausprobiert haben.

**Verfasser:** FamBieneck

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 25 min



Foto: FamBieneck

## Zutaten

500 g Putenschnitzel
1 Stk. <a href="#">Paprika</a> (rot)
1 Stk. <a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroße)
3 Stk. Gewürzgurken
3 EL <a href="#">Senf</a> (mittelscharfen)
3 EL Tomatenmark
400 ml <a href="#">Brühe</a>
100 ml <a href="#">Schlagobers</a>
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>
Öl (zum Anbraten)
Gurkensud

## Zubereitung

1. Das Wasser salzen, zum Kochen bringen und die Nudeln nach Anweisung darin kochen. Während dieser Zeit das Gemüse putzen, die Paprika in Streifen/Würfel schneiden, die Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden, die Gurken vierteln und ebenfalls in Scheiben/Würfel schneiden.
2. Das Fleisch in schmale Streifen/Würfel schneiden, salzen und pfeffern und mit den Senf

vermengen. Das Öl erhitzen, das Fleisch darin anbraten, das Gemüse zugeben, 5 Minuten schmoren lassen und mit den Gurkensud ablöschen.

3. Das Tomatenmark zugeben, die Brühe und das Schlagobers zugießen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf mit Speisestärke binden und heiß mit den Nudeln servieren.

## Tipp

Das leckere Geschnetzelte mit Pasta unbedingt mit einem grünen Salat anrichten.