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.	Paprika (rot)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
3 Stk.	Gewürzgurken
3 EL	Senf (mittelscharfen)
3 EL	Tomatenmark
400 ml	Brühe
100 ml	Schlagobers
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
	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.