

## 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.	Zwiebel (mittelgroße)
3 Stk.	Gewürzgurken
3 EL	<a href="#">Senf</a> (mittelscharfen)
3 EL	Tomatenmark
400 ml	<a href="#">Brühe</a>
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 Geschnitzelte mit Pasta unbedingt mit einem grünen Salat anrichten.