

# Zigeuner Schnitzel

Fleisch-Gerichte » Schwein

## Zutaten (3 Portionen)

- » 3x150g Schweineschnitzel
- » Salz & Pfeffer
- » 1EL Öl
- » 1 rote Paprika
- » 1 Pk. Schnitzel Sahne-Sauce (THOMY)
- » Balsamico Essig

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Schnitzel waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Pommes Frites laut Packung zubereiten.
2. In einer Pfanne Öl erhitzen, Schnitzel je Seite 4min braten, aus der Pfanne nehmen und warmstellen.
3. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Im Bratfett andünsten.
4. THOMY Schnitzel-Sahne-Sauce zugießen und heiß werden lassen. Mit Balsamico Essig abschmecken.
5. Die Sauce und die Pommes Frites zu den Schnitzeln servieren.

Nährwerte: 425kcal / E35g / F28g / KH7g pro Portion

angelegt am: 06.07.2003

Rezept-Nr: 442

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke