

Vogel's Rezeptbox

Paprika-Geschnetzeltes mit Bandnudeln



Zubereitung:

- Geschnetzeltes in eine Schüssel geben und mit Mehl bestäuben. Paprika waschen, putzen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.
-
- Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Fleischstücke darin unter Wenden von allen Seiten anbraten, dann mit reduzierter Hitze ca. 7 Minuten durchbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
-
- Paprikawürfel, Frühlingszwiebelringe und Mais in die Pfanne geben, kurz anbraten. Gemüsebrühe zugießen und alles ca. 8 Minuten köcheln lassen.
-
- Tomatenmark und Frischkäse zugeben und in der heißen Flüssigkeit zergehen lassen. Geschnetzeltes zugeben und kurz erhitzen. Mit Thymianblättchen bestreuen und alles noch mal abschmecken.
-
- In der Zwischenzeit Bandnudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser zubereiten und abgießen. Geschnetzeltes mit den Bandnudeln servieren.

Zutaten (4 Portionen):

500 g	Geschnetzeltes vom Schwein
1 EL	Mehl
1	rote Paprika
1	gelbe Paprika
2 Stängel	Frühlingszwiebel
2 EL	kalt gepresstes Rapsöl
	Salz
	Pfeffer
1/2 TL	Paprikapulver
100 g	Mais aus der Dose
200 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Tomatenmark
200 g	Frischkäse natur, 0,2 % Fett
	einige Zweige frischer Thymian
250 g	Bandnudeln