

BUNTE LAUCH-KARTOFFELPFANNE MIT SCHNITZELSTREIFEN

BUNTE LAUCH-KARTOFFELPFANNE MIT SCHNITZELSTREIFEN

Kurz vor dem Urlaub habe ich wie immer Ordnung im Kühlschrank geschaffen. Das Ergebnis war diese bunte Lauch-Kartoffelpfanne mit Schnitzelstreifen. Mit Paprika, Karotte, Mais, Lauch, Tomaten und Pilzen wird die Pfanne nicht nur bunt und frisch, sondern macht auch satt. Dabei sorgt eine Prise geräuchertes Paprikapulver für ein tolles Aroma und eine feine Schärfe. Wie sieht das bei euch aus wenn ihr verreist - plant ihr eure Einkäufe schon lange im Voraus, oder gibt es bei euch an den letzten Tagen auch immer bunt zusammengewürfelte Spontangerichte?



© katha-kocht!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

280g Kartoffeln

200g Schweineschnitzel

1/2 Lauchstange

1 Paprika

4-5 Champignons

3 Karotten

1 Zwiebel

150g Cocktailtomaten

2 TL Rapsöl

Pfeffer & Salz

1/2 TL geräuchertes Paprikapulver*

1/2 Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

1 TL Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Pilze in dünne Scheiben, den Lauch in Ringe und das Schnitzel in Streifen schneiden. Die Pilze anbraten bis sie Farbe bekommen. Dann das Fleisch und den Lauch dazu geben. Alles rundum scharf anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen und auf einem Teller beiseite stellen. Die Tomaten halbieren und dazu geben.



Die Kartoffeln und die Karotten schälen und klein würfeln. Die Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Das restliche Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Dann zuerst die Kartoffeln und Karotten dazu geben und anbraten. Sobald die Kartoffeln etwas

Farbe bekommen dürfen Zwiebel, Paprika und Mais mit in die Pfanne.



Das Gemüse mit Pfeffer und Salz würzen und mit einer Tasse Wasser ablöschen. Einen Deckel auf die Pfanne legen und alles einige Minuten sanft köcheln lassen. Das Fleisch mit den Pilzen und Tomaten untermengen und die bunte Kartoffel-Lauchpfanne mit Schnitzelstreifen mit dem geräucherten Paprikapulver abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und ganz am Ende untermengen.

Auf passende Teller verteilen und sofort servieren.

Guten Appetit!



© katha-kocht!