



Schnitzel in Paprika-Pilz-Rahm mit gebratenen Schupfnudeln

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	4 Scheiben
Champignons, weiß	250 g
Paprika, rot	1 St.
Paprika, gelb	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	25 g
Salz	1 EL
Weizenmehl, Type 405	3 EL
Öl	6 EL
Zucker	
Pfeffer, schwarz	0.5 TL
Schlagsahne	200 g
Wasser	2 EL
Butter	2 EL
Schupfnudeln	800 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne, Küchenkrepp

1. Ofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Schnitzel zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in dünne Scheiben schneiden. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. Schnitzel waschen, trocken tupfen, halbieren und salzen. 2 EL Mehl auf einen Teller geben und Schnitzel darin wenden. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Schnitzel von jeder Seite ca. 1 Min. darin anbraten und in die Auflaufform legen. Pfanne reinigen.
3. In der gesäuberten Pfanne erneut 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Champignons darin ca. 2 Min. anbraten. Zwiebel und Paprika zugeben, mit 1 Prise Zucker bestreuen und auf mittlerer Stufe ca. weitere 3 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne ablöschen. Im Sahnebecher 1 EL Mehl mit 2 EL kaltem Wasser verrühren, mit Wasser auffüllen und ebenfalls zum Gemüse geben. Aufkochen, über die Schnitzel geben und im Ofen ca. 15 Min. garen. Pfanne reinigen.
4. In der Pfannen je 1 EL Öl und 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Schupfnudeln unter gelegentlichem Wenden ca. 10–15 Min. goldbraun anbraten. Schnitzel aus dem Ofen nehmen, mit Schupfnudeln und Rahmsauce auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Damit die Schupfnudeln eine schöne goldbraune Farbe bekommen, ist es wichtig, dass die Temperatur nicht zu hoch eingestellt ist und die Pfanne regelmäßig geschwenkt oder die Schupfnudeln gewendet werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	682 kcal
Kohlenhydrate	97 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	25 g