



Schnitzel mit Zwiebel-Speck-Crunch und Pasta

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|--|--------|
| Zucchini | 1 St. |
| Spitzpaprika | 1 St. |
| Karotten | 1 St. |
| Zwiebeln, rot | 1 St. |
| Petersilie, frisch | 25 g |
| Öl | 2 EL |
| Zucker | 1 TL |
| Tomatenmark | 70 g |
| Tomaten, gehackt | 250 g |
| Gemüsebrühe | 200 ml |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Bacon | 100 g |
| Butter | 2 EL |
| Röstzwiebeln | 25 g |
| Paniermehl | 25 g |
| Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein | 600 g |
| Spaghetti | 500 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf ca. 160 °C (Umluft) vorheizen. Zucchini waschen, Enden entfernen und würfeln. Spitzpaprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und klein würfeln. Karotte schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.
2. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Karotten und Zwiebel mit Zucker darin ca. 2 Min. anbraten. Paprika und Zucchini zugeben und ca. 4 Min. weiterbraten. Anschließend Tomatenmark zugeben und weitere ca. 2 Min. braten. Mit gehackten Tomaten und Gemüsebrühe aufgießen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt auf niedriger Stufe bis zum Anrichten köcheln lassen.
3. Bacon würfeln. In einer Schüssel Bacon mit 2 EL weicher Butter, Röstzwiebeln und Paniermehl zu einer Masse kneten und beiseitestellen. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Inzwischen Schweineschnitzel waschen und trocken tupfen.
4. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Fleisch rundherum ca. 2 Min. goldbraun anbraten. Anschließend salzen und pfeffern, auf ein Backblech legen und Zwiebel-Speck-Masse auf dem Fleisch verteilen. Das Ganze ca. 10 Min. im Ofen backen. Währenddessen Spaghetti ins kochende Wasser geben und ca. 9 Min. al dente kochen.
5. Petersilie waschen, trocken schütteln, grob hacken und unter das Ratatouille geben. Spaghetti abgießen, mit Fleisch und Ratatouille auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 953 kcal |
| Kohlenhydrate | 118 g |
| Eiweiß | 57 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 28 g |