Schnitzeltopf mit Spätzle

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Paprika, grün	1 St.
Paprika, gelb	1 St.
Champignons, weiß	200 g
Minutensteaks vom Schwein	500 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Spätzle, frisch	600 g
Petersilie, frisch	10 g
Öl	2 EL
Tomatenmark	20 g
Gemüsebrühe	650 ml
italienische Kräuter, getrocknet	1 TL
Frischkäse, natur	150 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Monsieur Cuisine

1. Zwiebel halbieren und schälen. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder halbieren. Minutensteaks waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Schnitzelstreifen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Spätzle in den tiefen Dampfgaraufsatz geben.

2. Petersilie waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. In den Mixbehälter Petersilie geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.

3. In den Mixbehälter Zwiebel geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Schnitzelstreifen und Öl in den Mixtopf geben und Linkslauf/7 Min./Anbratstufe braten. Tomatenmark, Gemüsebrühe, Paprika, Champignons und Kräuter zugeben. Tiefen Dampfgaraufsatz auf den Mixbehälter geben, verschließen und 25 Min./Dampfgarstufe garen.

4. Nach Ende der Garzeit tiefen Dampfgaraufsatz absetzen und beiseite stellen. Frischkäse in den Mixbehälter geben und Linkslauf/1 Min /100 °C/Stufe 1 verrühren. Schnitzeltopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spätzle auf Teller geben, Schnitzeltopf darübergeben und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	573 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	43 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	19 g