



Sommerliches Schweinegeschnetzeltes mit Kartoffelwürfeln



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	2 St.
Paprika, rot	2 St.
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Salz	
Öl	2 EL
Gemüsebrühe	100 ml
Rama Cremefine	125 g
Pfeffer, schwarz	
Schnittlauch, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne

1. Karotten schälen, Enden entfernen und dünne Scheiben schneiden. Paprika waschen, Strunk entfernen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden. Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in schmale Streifen schneiden.
2. Kartoffel waschen, schälen und in ca. 3 cm große Stücke würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. weich kochen.
3. Inzwischen in einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Schweinefilet darin ca. 4 Min. rundherum anbraten, salzen und auf einem Teller beiseitestellen. In der Pfanne im Bratensatz 1 EL Öl erhitzen und Karotten darin ca. 2 Min. anbraten. Paprika zu den Karotten geben und weitere ca. 2 Min. braten. Brühe und Cremefine zugeben und alles ca. 5 Min. auf mittlerer Stufe köcheln. Anschließend Frühlingszwiebeln untermischen. Kartoffeln abgießen und zusammen mit dem Fleisch unter die Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Sommerliches Schweinegeschnetzeltes mit Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	414 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	12 g