

Kalbsschnitzel mit Paprikacreme

Zutaten:

125 g kurze Vollkornnudeln (z.B. Penne)
1/8 l Gemüsebrühe
2 kleine Kalbsschnitzel (á 100 g)
2 Zwiebeln
2 rote Paprikaschoten
1/2 Bund Basilikum
1 EL Vollkornmehl
1 EL geriebener Parmesankäse
1 EL Pflanzenöl
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Zwiebeln abziehen und würfeln. Paprikaschoten putzen, die Haut mit dem Sparschäler abschälen, ebenfalls würfeln.

Zwiebel- und Paprikawürfel in der Gemüsebrühe zugedeckt 15 Minuten garen. Mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker feinwürzig abschmecken.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen. Die Kalbsschnitzel abspülen und mit Küchentrepp trocken tupfen. Dünn klopfen, Mehl und Parmesan mischen und das Fleisch darin wenden. Im heißen Öl von jeder Seite 2 Minuten braten.

Schnitzel, Nudeln und Sauce auf zwei Tellern anrichten, mit gehacktem Basilikum bestreuen.

Druck-Version

