

Zigeunerspätzle bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 450 gr Paprikaschoten (gemischt), 500 gr Schnitzel, 2 Esslöffel Öl, 0,25 l klare Brühe (Instant), 200 gr passierte Tomaten, 3-4 Esslöffel Tomatenketchup, 0,5 Bund Petersilie.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln.
Paprika kleinschneiden. Fleisch in Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Das Fleisch im heißen Öl anbraten. Paprika, Zwiebel und Knoblauch zufügen, 3 - 5 Minuten mitbraten. Brühe und passierte Tomaten zufügen, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Ketchup, Salz und Paprika abschmecken.

Dazu passen Schwäbische Spätzle.