

Gemüseschnitzel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Scheiben Schweineschnitzel, 3 mittelgroße Paprika, 3 große Zwiebeln, 2 mittelgroße saure Gurken, 2 große Tomaten, 1 kleine Peperoni, 1 Dose ganze Champignons, 6 Spritzer Tomatenketchup, 3 Prisen Fondor, 8 Scheiben Toastbrot, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Paprika waschen ,entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Gurken in Würfel schneiden. Champignons halbieren.

Die Zubereitung:

Schnitzel mit Zewa trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Bräter Öl geben und die Schnitzel von beiden Seiten anbraten. Aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Zwiebeln und die Paprika im Bräter andünsten. Gurken und Champignons hinzugeben, ca.5 Min. andünsten. Nun die Schnitzel unter das Gemüse geben und die gewaschenen Tomaten oben auf legen, ca.10 Min. garen lassen. Dann die Tomaten aus dem Bräter nehmen auf einen Teller geben und die Haut abziehen. Die Tomaten mit einer Gabel zerquetschen und mit Tomatenketchup verrühren. Die Soße mit dem Gemüse verrühren. Die Peperone klein schneiden unter das Gemüse geben. Mit Salz, Pfeffer und Fondor abschmecken und 1 Std. bei kleiner Flamme garen lassen. 8 Scheiben Toastbrot toasten und je 2 Scheiben auf einen Teller legen. Schnitzel darauf legen und mit Gemüse bedecken.
Guten Appetit!