

BUNTE SCHNITZELPFANNE MIT BRATKARTOFFELN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 4 Schweinsschnitzel
- 12 kleine Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 rote Spitzpaprika
- 1 Dose Maiskörner
- 300 g TK Fisolen / Grüne Bohnen
- 300 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Teriyaki-Sauce
- etwas Öl
- etwas gehackte Petersilie

Zubereitung:

Für die Bratkartoffeln die ungeschälten Kartoffeln in kochendem Wasser garen, danach schälen.

Die Schweinsschnitzel in schmale Streifen schneiden. Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden. Fisolen auftauen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden und in etwas heißem Öl glasig rösten. Geschnetzeltes Schweinefleisch zu den Zwiebeln geben und mitrösten bis das Fleisch Farbe genommen hat. Paprika und Fisolen zugeben, kurz mitrösten, danach Mais in die Pfanne geben und mit 2 Schuss Teriyakisauce und Gemüsebrühe aufgießen. Hitze reduzieren und das Geschnetzelte 5-10 Minuten (je nach Größe der Fleischstücke und danach wie weich man das Gemüse haben möchte) zugedeckt weichdünsten.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln in etwas heißem Öl goldbraun braten und salzen.

Die Schnitzelpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.