

# Pfannengegartes Paprikaschnitzel

Rezept für 1 Person

**Zutaten:**

1 Schnitzel (Kalb, Schwein oder Pute)  
½ rote Paprika  
½ TI Paprikapulver  
½ TI Kräuter der Provence  
50 ml Wasser  
50 ml süße Sahne  
Bratöl  
Salz und Pfeffer



**Zubereitungszeit mit Vorbereitung: 15 Minuten**

Die Schnitzel gut mit Küchenpapier trocken tupfen und anschließend halbieren. Danach die Paprika kurz abwaschen, von allen Häutchen und Kernen befreien und in sehr feine und kurze Streifen schneiden. Nun erhitzen Sie etwas Bratöl in einer Bratpfanne und braten die beiden Schnitzelhälften von beiden Seiten ganz kurz an.

Am besten salzen und pfeffern Sie die Schnitzelchen direkt nach dem Anbraten, damit sich gerade durch das Salzen vor dem Braten kein großer Flüssigkeitsverlust ergibt.

Nehmen Sie jetzt die beiden Schnitzelhälften aus der Pfanne und stellen Sie sie beiseite.

Geben Sie nun die Paprikastreifen in die Pfanne mit dem verbliebenen Bratfett und braten diese kurz an. Danach sollten Sie die Hitze sofort um die Hälfte reduzieren, damit die Kräuter und auch das Paprikapulver, die jetzt hinzugefügt werden, nicht verbrennen.

Anschließend sofort mit dem Wasser ablöschen und die Sahne hinzufügen. Vermischen Sie die Sauce gut und geben Sie die beiden Schnitzelhälften wieder in die Pfanne zurück. Nun das Fleisch für ca. 1-2 Minuten in der Sauce ziehen lassen. Zum Schluss das Gericht noch nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den von Ihnen bevorzugten Beilagen servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit