

Schweine-Schnitzel-Reis-Pfanne

Für zwei Personen

2 Schweineschnitzel, à 100 g	150 g Reis	100 g Dosenmais
100 g TK-Erbesen	1 rote Paprika	125 g Champignons
1 Zwiebel	2 EL Paprikapulver, edelsüß	Currypulver
Pflanzenöl	Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Paprika putzen, entkernen und die Hälfte der Paprika in erbsengroße Würfel schneiden. Der Rest kann anderweitig verwendet werden. Die Champignons putzen und in Stücke schneiden. Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer, Curry und Paprikapulver würzen und im heißen Öl scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und warm halten. In derselben Pfanne die Champignons und die Paprika, die Erbsen und den Mais anbraten. Ebenfalls herausnehmen und warm halten. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Zusammen mit dem Reis in einem Topf in Butter glasig anschwitzen und mit Wasser auffüllen. Den Reis bissfest kochen und das Wasser abgießen. Das Fleisch, die Champignons, die Paprika, die Erbsen und den Mais zum Reis geben und die Reispfanne mit Salz, Pfeffer, Curry und Paprikapulver abschmecken. Die Schweineschnitzel-Reis-Pfanne auf Tellern anrichten und servieren.

Danny Graf am 11. Februar 2015