

Puszta-Schnitzel-Pfanne mit Tomaten-Reis

Für 4 Personen:

4 dicke Putenschnitzel (à 200g)	4 EL Ajvar	5 EL Röstzwiebeln
3 Zwiebeln	je 1 Paprikaschote	3 EL Öl
Salz, Pfeffer	3 EL Tomatenmark	500 g passierte Tomaten
100 g Schlagsahne	200 g Langkornreis	200 g TK-Erbesen
2 EL Weißweinessig		

Für die Schnitzel Fleisch trocken tupfen und in jedes Schnitzel eine Tasche schneiden. Die Taschen mit Ajvar einstreichen und mit je 1 EL Röstzwiebeln füllen. Mit Holzspießchen zustecken. Zwiebeln schälen.

Paprika putzen und waschen. Paprika und 2 Zwiebeln in dünne Streifen schneiden.

2 EL Öl in einer großen Pfanne mit Deckel erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Zwiebel- und Paprikastreifen im heißen Bratfett anbraten.

1 EL Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Passierte Tomaten und Sahne zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel darauflegen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten schmoren.

Für den Tomatenreis 1 Zwiebel würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin andünsten. 2 EL Tomatenmark zufügen, kurz mit anschwitzen. Reis einrühren, mit 1-2 l Wasser ablöschen und mit Salz würzen.

Aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten garen. Gefrorene Erbsen nach 15 Minuten zufügen und mitgaren. Reis mit Essig abschmecken. Schnitzel mit 1 EL Röstzwiebeln bestreuen. Alles anrichten.

NN am 01. April 2014