PAPRIKA GESCHNETZELTES

5 bei 16 Bewertungen

45 min

Zubereitung

1. Die Hühnerfilets in Stücke schneiden und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Stücke darin anbraten.

2. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, die Paprika in Streifen schneiden. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und anschließend die Zwiebelringe und Paprikastreifen anrösten.

3. Nun das Tomatenmark und nochmals etwas Paprikapulver dazugeben und gut verrühren. Das Fleisch wieder beigeben und mit Gemüsesuppe aufgießen. Alles einige Minuten köcheln lassen.

4. Währenddessen die Spätzle zubereiten. Dafür aus Mehl, Eiern, Milch und Salz einen Spätzleteig zubereiten und diesen 10 Minuten rasten lassen. Reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und den Teig durch eine Spätzlereibe direkt ins kochende Wasser drücken. Nur kurz kochen lassen, bis sie an die Oberfläche aufsteigen und die Spätzle abseihen.

5. Zum Eindicken des Geschnetzelten das Mehl mit dem Wasser glatt rühren und unterrühren. Anschließend noch mit Schlagobers und gehackter Petersilie verfeinern. Das Geschnetzelte gemeinsam mit den Spätzle servieren.

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

GESCHNETZELTES

2	Hühnerfilet
1	Zwiebel
1	grüner Paprika
1	gelber Paprika
1 EL	Tomatenmark
300 ml	Gemüsesuppe
30 g	Weizenmehl 700
60 g	Wasser
	etwas Schlagobers
	Paprikapulver, Salz, Pfeffer

SPÄTZLE

400 g	Spätzlemehl oder Weizenmehl 700
4	Eier
250 g	Milch
5 g	Salz