Paprika Schnitzel auf feinem Gemüsebett

<u>Zutaten</u>
4 Schnitzel Oberschale
2 - 3 Pastinaken
1 Zucchini
1 rot und grüne Paprika
4 Karotten
1 Kohlrabi
1 kleine Zwiebel
500g Champignons
3 EL Mehl
1 EL Paprika Edelsüß
30g Butter zum Braten
3 EL Olivenöl
100g Emmentaler oder anderen Käse zum Überbacken
150g Kräuterfrischkäse optional

www.witt-pc.de

So funktioniert es!
Zwiebel fein würfeln, Champignons reinigen und grob schneiden, die brauchen wir später.
Das übrige Gemüse, putzen, schälen und in feine Streifen / Stifte schneiden und in die Ofenhexe geben.
Mit Salz und Pfeffer würzen und mit ca. 3 EL Olivenöl beträufeln.

Ab in den Backofen!
Bei 220C Umluft für ca. 20 Minuten backen und zwischendrin einmal umrühren.

So geht es weiter!
Die Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
Das Mehl, mit dem Paprika mischen, und die Schnitzel darin mehlieren und etwas andrücken.
Die Schnitzel, in Butter von beiden Seiten ca. 3 Minuten anbraten
Aus der Pfanne heben und zur Seite stellen.
In dem Bratenfond erst die Zwiebelwürfel glasig dünsten und die geschnittenen Pilze dazu geben und kurz durchschwenken.

So geht es weiter!
Das Gemüse, aus dem Backofen nehmen, den Frischkäse unter das Gemüse mischen und die Schnitzel nebeneinander auf das Gemüse legen.
Die Champignons und Zwiebeln auf dem Fleisch verteilen und den Käse darüber reiben.

Noch mal in den Backofen!
Das Ganze noch mal bei 220C für ca. 15 - 20 Minuten überbacken, bis der Käse gut verlaufen ist.

Guten Appetit!

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481