

Rezept

Kartoffel-Paprika-Pfanne mit Schweinefleisch

Ein Rezept von Kartoffel-Paprika-Pfanne mit Schweinefleisch, am 19.04.2024

Zutaten

200 g Schweineschnitzel	100 g Ajvar (Paprikapaste)
100 ml Grapefruitsaft	200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
je 1 rote und grüne Paprikaschote	1 Bund Petersilie
1 EL Rapsöl	1 TL Honig
Paprikapulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel in kleine Streifen schneiden und in einer Mischung aus Ajvar und Grapefruitsaft einlegen.

2. Die Kartoffeln schälen, waschen und in mundgerechte Würfel schneiden.

3. Die Paprikaschoten halbieren, waschen und Stielansatz, Kerne und weiße Innenhäute entfernen. Die Paprika in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und sehr fein hacken.

4. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, mit einem Küchentuch abtupfen und in einer großen Pfanne mit den Kartoffelwürfeln in heißem Öl anbraten, die Paprika zugeben und unter Rühren kurz dünsten. Den Honig zugeben, mit der Marinade ablöschen und 10 Min. bei geringer Hitze einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Paprikapulver würzen. Mit der Petersilie bestreuen.