



## Schnitzelstreifen im Tomatenreisring

### Zutaten:

zehn Minuten Reis  
Tomaten  
Tomatenmark  
Senf  
Paprikapulver  
Paprika  
Karotte  
Knoblauch  
Zwiebeln  
zwei Schnitzel  
Petersilie  
Kräuter  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

Gebe ein Schuss Öl in einen erhitzten Topf. Hacke eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe in kleine Stückchen und gebe diese in den Topf. Rühre das Gemisch immer mal wieder um, damit es nicht im Topf anbrennt. Schneide einige Tomaten (in diesem Fall Kirschtomaten) in kleine Stückchen und gebe diese in den Topf. Gebe nun etwa ein Glas Reis hinzu (Faustregel: Wasser muss in der doppelten Reismenge mit in den Topf!). Gut durchrühren mit Salz und Pfeffer würzen und einmal aufkochen lassen. Im Anschluss wird der Topf bei 180 Grad im Ofen für 15-20 Minuten erhitzt. Gebe einen Schuss Öl in eine Pfanne. Klopfe danach die beiden Schnitzel schön weich. Schneide jetzt die geklopften Schnitzel in gleichmäßige Streifen. Während das Öl in der Pfanne erhitzt: Entkerne eine halbe Paprika und schäle eine halbe Karotte. Schneide beides sowie eine halbe Zwiebel und eine Knoblauchzehe im Anschluss in klein. Lege die Schnitzelstreifen auf eine Seite der erhitzten Pfanne. Platziere auf der anderen Seite die klein geschnittenen Zwiebel-, Knoblauch-, Karotten- und Paprikastückchen. Gebe nun etwas Senf, Tomatenmark und Paprikapulver (Tipp: Dabei nicht umrühren, denn das Fleisch muss erst auf einer Seite braun werden. Außerdem verbrennt die Paprika schnell in der heißen Pfanne). Nach kurzer Zeit kann das Gemisch verrührt werden. Gebe etwas Wasser hinzu, damit das Gemisch sämig wird (Tipp: Mit ein bisschen Gemüsepaste kann man das Essen super würzen). Gebe noch einen Schuss Sahne und etwas Petersilie hinzu. Richte jetzt den Reis auf einen Teller in einer Kreisform an und lass in der Mitte Platz für die Schnitzelstreifen mit Gemüse. Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.



FRANKEN  
FERNSEHEN