

# Kochen mit Klausi

## Knusperschnitzel mit Paprika-Tomatensauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 4 Putenschnitzel (600 g), 3 Eier, 100 g Cornflakes, 250 g Paprika-Mix,
- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer, ½ Glas geröstete Paprika, Öl,
- 3 EL Tomatenmark, 1 EL scharfe Gulaschcreme, 200 ml Sahne,
- 400 g geh. Tomaten, braun. Zucker, Saucenbinder, 2 EL Pizzakräuter

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Geröstete Paprika abgießen (Sud auffangen) u. würfeln. Paprika putzen u. in kleine Würfel schneiden.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißem Öl glasig dünsten, frische Paprika zufügen u. mitbraten. Tomatenmark u. Gulaschcreme kurz mitbraten, mit gehackten Tomaten u. Sahne ablöschen, aufkochen. Geröstete Paprika mit 100 ml Paprikasud zugeben u. mit Saucenbinder dicken, Pizzakräuter einrühren, mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken.



3. Cornflakes in einer Gefriertüte grob zerbröseln. Eier verquirlen. Pute salzen, pfeffern u. in kleine Stücke teilen. Erst in Ei, dann in Cornflakes wenden. Schnitzel von jeder Seite kurz bei hoher Hitze anbraten, dann bei mittlerer Hitze fertig braten.



*Tipp des Chaoten: Dazu Spaghetti servieren.*



Erstellt von Klausi am 05.02.2016