

# Kochen mit Klaus

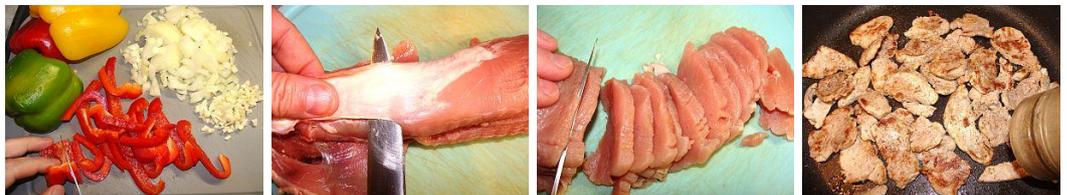
## Paprika-Filet-Pfanne mit Mais

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 350 g Paprika-Mix, 300 g Schweinefilet,
- Salz, Pfeffer, Öl, 250 ml Cremefine, 3 EL helle Sauce, 50 ml Milch,
- 100 ml Weißwein, 1 TL Smoked Paprikapulver, 1 TL Bratensaft,
- 1 kl. Dose Mais, 100 g Kräuter-Frischkäse, Thymian, TK-Petersilie

**Zubereitung:**

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knob klein würfeln. Paprika in Streifen schneiden. Filet waschen, trockentupfen, Sehnen entfernen u. in Scheiben schneiden. Mais abgießen.



2. Filet in heißem Öl braun braten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln, Knob im Bratfett mit etwas Öl glasig dünsten, Paprika abgedeckt ca. 5 Min. mitbraten. Mit Cremefine ablöschen, helle Sauce u. Frischkäse einrühren, mit Wein verlängern u. aufkochen.



3. Fleisch u. Mais unterheben u. 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Bratensaft würzen, mit Milch verlängern. Thymian u. Petersilie nach Belieben unterrühren.



**Tipp des Chaoten: Dazu Langkornreis reichen. Lecker!**



Erstellt von Klaus am 13.01.2017