

Putenschnitzel mit Paprikagemüse und Curryreis

Zutaten für zwei Portionen:

- 2 Putenschnitzel
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Reis (Langkorn)
- Salz
- Pfeffer (schwarz)
- Currypulver
- Mehl
- 150 ml Schlagrahm
- Butterschmalz
- Butter

Putenschnitzel salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Bei mittlerer bis großer Hitze mit Butterschmalz in einer Pfanne von jeder Seite zwei Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Im Bratensatz die fein gewürfelte Zwiebel anschwitzen. Die entkernten und in Würfel geschnittenen Paprikaschoten dazugeben und das Gemüse etwas anziehen lassen. Den fein gehackten Knoblauch hinzufügen und mit der Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel auf das Gemüse geben, die Pfanne abdecken und alles bei geringer Hitze etwa 15 Minuten dünsten lassen.

Unterdessen den Reis mit 200 ml leicht gesalzenem Wasser köcheln. Kurz vor Ende der Garzeit mit einem halben TL Currypulver würzen und ein paar Butterflöckchen unterheben.