

## Polar's Kochstudio

### Kartoffel - Paprika – Pfanne

#### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln, kleine  
300 g Erbsen, TK  
1 Bund Frühlingszwiebel(n)  
1 Paprikaschote(n), rot  
1 Paprikaschote(n), gelb  
4 Scheibe/n Schweineschnitzel  
3 EL Butterschmalz  
200 g Schmelzkäse (Sahneschmelzkäse)  
¼ Liter Brühe (Instant)  
1 EL Speisestärke  
1 Bund Schnittlauch

#### Zubereitung:



Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen und schälen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Paprikaschoten waschen, putzen und ebenso wie die Schnitzel in Streifen schneiden. Kartoffeln in heißen Butterschmalz rundum braun anbraten und beiseite stellen. Anschließend nacheinander Schnitzelstreifen, Paprikastreifen und Frühlingszwiebeln anbraten und aus der Pfanne nehmen. Schmelzkäse und Brühe in der Pfanne aufkochen lassen und mit der Stärke binden. Erbsen und die angebratenen Zutaten nacheinander dazugeben und 5 Minuten schmoren lassen. Zum Schluss die gewaschenen und klein geschnittenen Schnittlauchröllchen zugeben und sofort servieren.

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten