



### Putengeschnetzeltes in Paprikasoße

Menge	Zutat	Zubereitung
1 $\frac{1}{2}$	rote Paprikaschote	waschen, vierteln, in $\frac{1}{2}$ cm Scheiben schneiden. in halbe Ringe schneiden, das Gemüse zur Seite stellen.
2 kleine etwas etwas 2 EL	Putenschnitzel Salz Pfeffer Öl	in Streifen schneiden, mit und würzen. in einer großen Pfanne erhitzen und die Putenstreifen braten. Fertige Streifen in eine Auflaufform geben und im Backofen bei 80°C warmhalten. Nun das vorbereitete Gemüse in der Pfanne anbraten. (Evtl. noch etwas Öl hinzufügen.)
$\frac{1}{4}$ Liter 1 Priesse 1 Teel. wenig etwas 100 ml	Brühe Zucker Paprikapulver Chili Soßenbinder Sahne	Mit ablöschen und mit  würzen. Mit die Soße abbinden und mit verfeinern. Die fertige Soße über das Fleisch geben und mit Reis oder Nudeln servieren.