



## Schweinsgeschnetzeltes mit selbstgemachten Spätzle

### Zubereitung

#### Spätzleteig:

Alle oben angeführten Zutaten in einer Schüssel gut verschlagen. Den Teig rasten lassen. In reichlich Salzwasser den Teig mit Hilfe eines Spätzlehobels ins kochende Wasser einlegen. Kurz aufkochen lassen und die oben schwimmenden Spätzle mit Hilfe eines Schaumlöffels aus dem Wasser heben und so den ganzen Teig fertig machen. Zum Schluss in eine heiße Pfanne geben und kurz anbraten.

#### Geschnetzeltes:

Die Zwiebel fein würfelig schneiden und in BONA Pflanzenöl dunkel anrösten, mit Weißwein ablöschen und mit Wasser auffüllen. Den Zwiebel solange kochen lassen bis er weich ist. Schlagobers dazu geben. Mit Fix-Einbrenn binden und pürieren.

Paprika waschen und in Streifen schneiden, Fleisch zu putzen und ebenfalls in Streifen schneiden. Fleisch würzen und in BONA Pflanzenöl anbraten. Paprika erst dazu geben, wenn das Fleisch fertig ist Saft dazu lehren. Geschnetzeltes mit Spätzle anrichten und servieren.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Maria Steyrer.**

### Zutaten

- ca. 800g Schweinslungenbraten
- 1 gr. Zwiebel
- 1 Paprika (weil ich es etwas bunter wollte, habe ich Trikolore gekauft und von jedem etwas dazu gegeben)
- BONA Pflanzenöl
- 2 Becher Schlagobers
- Fix-Einbrenn
- Salz, Pfeffer
- Für die Spätzle:**
- 500 g Mehl
- 1 TI Salz
- 5 Eier
- 220 ml Wasser (lauwarm)
- Salz