

## Schweine-Steaks in Paprika-Soße

### Für 2 Portionen:

2 Schweinsteaks à 150 g	1 Paprika, rot	1 Paprika, gelb
1 Chilischote	1 Zwiebel, rot	1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie	1 El Tomatenmark	100 ml Weißwein
150 ml Sahne	50 g Feta	1 Pck. Schupfnudeln

Schweinesteaks gründlich abwaschen und trockentupfen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Steaks von beiden Seiten scharf anbraten bis sie leicht braun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in eine Auflaufform legen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rote und gelbe Paprika abwaschen, entkernen und in 3 cm lange Streifen schneiden. Chilischote in feine Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in Ringe bzw. feine Scheiben schneiden. Petersilie abwaschen und grob kleinhacken.

In der Pfanne erneut etwas Butterschmalz erhitzen. Zwiebel leicht anschwitzen. Paprika, Chili und Knoblauch hinzugeben. Alles zusammen 5 Min. braten. Tomatenmark und Petersilie einrühren. Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen. Sahne hinzugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend über die Steaks geben. Feta darüber bröseln und im Ofen gratinieren.

Erneut etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schupfnudeln darin goldbraun braten; mit den Steaks und der Paprikasauce auf Tellern anrichten.

Christoph Rüffer am 04. Juli 2025