Paprika-Schnitzel-Auflauf

fuer 2 Personen

Zutaten

0.500000000 Tl	Zucker
1 Packung/en	Kaese, Gouda, gerieben
1 Stueck/e	Paprika, rot
1 Stueck/e	Pfeffer
1 Stueck/e	Salz
1 Stueck/e	Zwiebeln, weiss
1 Tl	Tomatenmark
1 Zehe/n	Knoblauch
125 g	Spaetzle, Eierspaetzle
2 Stueck/e	Schnitzel, Schwein
250 ml	Kochcreme, leichte
400 ml	Bruehe, Gemuese
5 El	Oel, Raps

Eierspaetzle in einer Auflaufform verteilen, Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebel schaelen, halbieren und in Scheiben schneiden. Knoblauch schaelen und fein wuerfeln.
In einer Pfanne 2 EL Oel erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten hellbraun anbraten, salzen, pfeffern. Schnitzel auf Spaetzle geben.
Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen. 3 El Oel in die Pfanne gebe, Paprika und Zwwiebeln darin ca. 5 Minuten duensten, Knoblauch und Tomatenmark unterrueheren kurz anduensten. Bruehe, Kochcreme und Zucker zugeben, salzen, pfeffern.
Paprika-Zwiebel-Mischung ueber die Schnitzel geben und mit Kaese bestreuen. Im heiszen Ofen ca. 30 Minuten ueber backen.