



## Paprika-Schnitzel mit Feta

### Zutaten

- 300 g Putenschnitzel
- 200 g Zucchini
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 125 ml Schlagsahne
- 125 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Paprika-Rahm Schnitzel
- 150 g Fetakäse

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und in eine Auflaufform legen. Zucchini putzen, waschen und in Würfel schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen, in Streifen schneiden und mit Zucchiniwürfel auf den Schnitzeln verteilen.
3. In einem Topf Sahne und Wasser erwärmen. MAGGI Fix für Paprika-Rahm Schnitzel einrühren, zum Kochen bringen und über die Schnitzel gießen. Im Backofen ca. 20 Min. backen.
4. Fetakäse in Würfel schneiden, über die Schnitzel streuen und weitere 15 Min. backen. Servieren Sie dazu Reis.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	438 kcal
Fett	27 g
Protein	36 g

🕒 50 Minuten

⊕ 3 Portionen