

Puten-Paprikageschnetzeltes

Zutaten für 4 Portionen:

800g Putengeschnetzeltes aus der Keule

700 ml Gemüsebrühe

3 Zwiebel

4 EL Butter

1 rote Paprika

3 Knoblauchzehen

6 EL Tomatenmark

4 EL Paprikapulver (gestrichen)

Pfeffer

Salz

2 EL Mehl

6 EL saure Sahne

Das Geschnetzelte in einem Topf mit Butter anbraten – danach wieder aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Die Zwiebeln schälen, würfeln und im Topf anbraten.

Nun das Fleisch wieder dazugeben und Paprikapulver sowie das Tomatenmark untermengen, mit der Gemüsebrühe ablöschen und den geschälten, gepressten Knoblauch und die Paprika (in Streifen geschnitten) zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 15-20 Minuten köcheln lassen.

Nach dem Kochen die saure Sahne mit dem Mehl vermengen und unterrühren. Danach kurz aufkochen.

Dazu passen hervorragend Spätzle, Reis oder ein frisches Baguette. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit.



