

Kochen mit Klaus

Paprika-Cabanossi-Pfanne

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 3 Zwiebeln, 3 Knobzehen, 250 g Paprika-Mix, 300 g Cabanossi, Salz,
- Butter, 1 Stange Lauch, 1 P. Fix f. Paprika-Rahm Schnitzel, Pfeffer,
- 250 ml Cremefine, 150 ml Weißwein, Paprikapulver, 1 EL Bratensaft,
- getrockneter Thymian, TK-Schnittlauch

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen. 2 Zwiebeln achteln, Rest mit Knoblauch fein würfeln. Lauch waschen u. in Ringe schneiden. Paprika waschen, entkernen u. grob würfeln. Cabanossi in Scheiben schneiden.



2. Zwiebeln, Knoblauch u. Lauch in heißer Butter glasig dünsten. Cabanossi zugeben u. anbraten. Paprika zufügen u. ca. 5 Min. mitbraten.



3. Päckcheninhalt in Cremefine u. Wein einrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen u. den Pfanneninhalt damit ablöschen. Bratensaft einrühren, aufkochen u. ca. 10-15 Min. köcheln lassen. Thymian u. Schnittlauch nach Belieben unterrühren.



Tipp des Chaoten:

Dazu Langkornreis reichen. Sehr lecker! Es lohnt sich!



Erstellt von Klaus am 30.01.2012