




Paprika-Kasseler-Gulasch mit Kartoffel-Schupfnudeln

 Zeit gesamt
40min

 Zubereitungszeit
40min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Paprika, rot | 2 St. |
| Paprika, gelb | 1 St. |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Thymian, frisch | 5 g |
| Kasseler, am Stück | 600 g |
| Öl | 5 EL |
| Paprika, edelsüß | 1 TL |
| Weizenmehl, Type 405 | 1 EL |
| Zucker | |
| Tomatenmark | 5 EL |
| Gemüsebrühe | 600 ml |
| Butter | 2 EL |
| Schupfnudeln | 800 g |

Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne

1. Paprika waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und längs in feine Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen und fein hacken. Kasseler ebenfalls grob würfeln.
2. In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Kasseler, Paprika und Zwiebeln darin ca. 3 Min. scharf anbraten.
3. Paprikapulver, Mehl, Zucker, Tomatenmark und Thymian hinzufügen und mit der Brühe auffüllen. Alles zusammen aufkochen und zugedeckt auf kleiner bis mittlerer Stufe ca. 15 Min. köcheln.
4. In einer Pfanne 3 EL Öl und 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Schupfnudeln darin unter mehrmaligem Wenden ca. 15 Min. goldbraun und knusprig braten.
5. Paprika-Kasseler-Gulasch mit den Schupfnudeln auf Teller verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 729 kcal

Kohlenhydrate 98 g

Eiweiß 38 g

Ballaststoffe 10 g

Fette 19 g
