



MONTENAUER WURSTGULASCH



Zubereitungszeit: ca. 60 min.



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR CA. 4 PORTIONEN)

1 Pck.	Montenauer Grillsortiment	400 g	gehackte Tomaten
2 EL	Olivenöl	1 1/2 TL	Currypulver
1	Paprika	1 1/2 TL	Paprikapulver
1	Zwiebel	150 g	Crème Fraîche
2	Knoblauchzehen		Salz und Pfeffer
200 ml	Gemüsebrühe		

ZUBEREITUNG

1. Paprika waschen, Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und alles klein schneiden.
2. Montenauer Wurstsortiment in Scheiben schneiden.
3. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch für ca. 2 Minuten anbraten. Wurst hinzugeben und für weitere 5 Minuten anbraten.
4. Currypulver, Paprikapulver, Paprika, gehackte Tomaten und Gemüsebrühe hinzufügen und ca. 30 Minuten kochen lassen.
5. Zum Schluss Crème Fraîche hinzugeben, umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu dem Wurstgulasch passen Nudeln.

Guten Appetit!