

Paprika-Kartoffel-Putenpfanne



kleinkindtauglich

diabetistauglich

gesund

Zutaten für 5 Portionen:

- 500 g Putenfleisch
- 300 g Kartoffeln
- 3 Paprikaschoten
- 250 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, Paprikagewürz
- Kräuter nach Belieben (empfehlenswert: Kräuter der Provence)
- ca. 100 ml Sahne

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zuerst das Putenfleisch in Stücke schneiden und in Öl anbraten - anschließend aus der Pfanne nehmen. Nun die Zwiebeln würfeln und in der Pfanne kurz anbraten. Klein geschnittene Kartoffeln dazugeben (Würfel oder Scheiben) und für weitere 5 Minuten mitbraten. Danach den kleingeschnittenen Paprika hinzugeben. Etwa 250 ml Brühe angießen und für circa 15 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind. Das Fleisch wieder hinzugeben und mit Sahne andicken. Dann mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und Kräutern nach eigenem Belieben abschmecken.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

