

PAPRIKA-KARTOFFELN

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	1 kg	Festkochende Kartoffeln	In kaltem Wasser gründlich abbürsten und in reichlich Kümmelwasser ca. 10 Minuten kochen. Abkühlen lassen, pellen und in dünne Scheiben schneiden.
2	2	Tomaten	Waschen, kreuzweise einschneiden, in heißes Wasser legen, häuten und in kleine Würfel schneiden.
3	1 grüne	Paprika	Waschen, halbieren, vom Stielansatz und den pelzigen Rippen befreien und in dünne Streifen schneiden. Diese Streifen dann nochmals in Würfel schneiden.
4	1-2	Zwiebeln	Schälen, halbieren und fein würfeln.
5	2-3	Knoblauchzehen	Schälen und in ganz feine Stücke schneiden.
6	Eine	Kasserolle	Einfetten und die Kartoffelscheiben darin schichten.
7	Alle	Paprika- und Tomatenstückchen	Gleichmäßig auf den Kartoffeln verteilen.
8	1 EL	Bratfett	In einer Pfanne erhitzen.
9	Alle	Zwiebel- und Knoblauchwürfel	Zufügen und glasig dünsten.
10	1 TL	Paprika Edelsüß	Überstäuben.
11	400 ml	Hühnerbrühe	Zufügen und aufkochen.
12	Mit einigen kräftigen Prisen	Salz, Pfeffer und Kümmel	Würzen.
13	Die ganze	Mischung	Gleichmäßig über die Kartoffeln verteilen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten kochen. Abschmecken und evtl. noch nachwürzen.