



# Ungarisches Cabanossi-Paprikagulasch

- **Küche:** Ungarisch
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3-4', 'yield' : '' });
```

Unproblematisch-schnell, zünftig-herzhaft, bunt, wenn wenig Zeit zum Kochen ist

## Zutaten

- 400 g Cabanossi in Scheiben
- 4 große Zwiebeln, gewürfelt
- je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote, entkernt, grob gewürfelt
- 2 Stangen Porree/Lauch, nur das Weiße, in Ringen
- 425 ml passierte, italienische Tomaten, Konserve/Supermarkt
- Etwas Gemüsebrühe
- 1/2 kleine, rote Peperoni, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 1-2 EL Pflanzenöl
- Etwas Mehl
- Salz, Pfeffer, Edelsüß-Paprika nach eigenem Geschmack

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Cabanossi Scheiben in Pflanzenöl anbraten, Zwiebeln, Paprika und Porree zufügen. Wenden 1-2 min. zusammen schmoren lassen, die Paprikastücke "bissfest" lassen.

### Schritt2

Edelsüßen-Paprika nach eigenem Geschmack und die Cabanossi-Scheiben zufügen, etwas Mehl darüber stäuben.

### Schritt3

Mit etwas Gemüsebrühe und den Tomaten aufgießen; 2-3 min. köcheln lassen.

#### **Schritt4**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt5**

Mit frischem Schnittlauch bestreut servieren; dazu schmecken Semmelklöße genau so gut wie Pasta.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** bunt, unproblematisch, unter 20 Minuten, zünftig-herzhaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ungarisches-cabanossi-paprikagulasch/>