

Würziges Puten-Gulasch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Putenbust (ohne Haut und Knochen), 1 Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, 2 rote Paprikaschoten, 1 Bund Lauchzwiebeln (150 gr), 2 Esslöffel Öl, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 600 ml Brühe (Instant), 150 gr Schlagsahne, 150 gr TK-Erbsen, 300 gr Bandnudeln, 1-2 Esslöffel Saucenbinder hell, 1 Prise Zucker, 1-2 Teelöffel Zitronensaft, Petersilie und Oregano.

Die Zubereitung:

Fleisch waschen, trockentupfen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Paprika und Lauchzwiebeln putzen. Paprika würfeln, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Fleisch in Öl unter Wenden anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Paprika zufügen, kurz anbraten, salzen und pfeffern. Mit Brühe und Sahne ablöschen, aufkochen und anschließend bei mittlerer Hitze 6 - 8 Minuten köcheln lassen. Nach der Hälfte der Garzeit die Erbsen hinzufügen. Nudeln in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Gulasch nochmals aufkochen lassen. Saucenbinder einrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Nudeln abgießen und kurz abschrecken. Nudeln und Gulasch auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit Petersilie und Oregano garniert servieren.