



Paprika-Kasseler-Gulasch mit Kartoffel-Schupfnudeln

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	2 St.
Paprika, gelb	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Kasseler, am Stück	600 g
Öl	5 EL
Paprika, edelsüß	1 TL
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Zucker	
Tomatenmark	5 EL
Gemüsebrühe	600 ml
Butter	2 EL
Schupfnudeln	800 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne

1. Paprika waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und längs in feine Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen und fein hacken. Kasseler ebenfalls grob würfeln.
2. In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Kasseler, Paprika und Zwiebeln darin ca. 3 Min. scharf anbraten.
3. Paprikapulver, Mehl, Zucker, Tomatenmark und Thymian hinzufügen und mit der Brühe auffüllen. Alles zusammen aufkochen und zugedeckt auf kleiner bis mittlerer Stufe ca. 15 Min. köcheln.
4. In einer Pfanne 3 EL Öl und 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Schupfnudeln darin unter mehrmaligem Wenden ca. 15 Min. goldbraun und knusprig braten.
5. Paprika-Kasseler-Gulasch mit den Schupfnudeln auf Teller verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	729 kcal
Kohlenhydrate	98 g
Eiweiß	38 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	19 g