

Peperoni-Kartoffel-Stroganoff

Der Klassiker für einmal ohne Fleisch, überraschend fein und unwiderstehlich.



30 Min

Aktive Zeit



52 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

STROGANOFF

- 1 rote Zwiebel, in Streifen **Saison**
- 3 rote Peperoni, in Würfeln
- 500 g festkochende Kartoffeln, in Würfeln **Saison**
- 300 g Champignons, geviertelt
- 1 Peperoncino, in feinen Ringen, entkernt
- 2 EL Bratbutter
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 EL Paprikapulver
- 2 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer

GARNITUR

- 4 EL Crème fraîche
- 2 Essiggurken, in Streifen
- Wenig Petersilie, gehackt

Und so wird's gemacht

1 von 2

STROGANOFF Zwiebel und alle Zutaten bis und mit Peperoncino in der heissen Butter unter Rühren 3–5 Minuten anbraten. Tomatenpüree und Paprikapulver dazugeben, weitere 1–2 Minuten mitbraten. Bouillon und Rahm dazugiesen, 25–30 Minuten weichgaren, würzen.

2 von 2

GARNITUR Stroganoff anrichten, mit Crème fraîche, Gurkenstreifen und Petersilie garnieren.