

Lustiger Waldschrat

Studentenessen irgendwann einmal bei Gabi & Stefan

FOTO

noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 4 Personen

1,5 Pfd. gemischtes Gehacktes
etwas Margarine, Pfeffer, Salz
Paprikapulver edelsüß und scharf
1 große Gemüsezwiebel
je 1 gelbe, rote und grüne Paprikaschote
1 Dose (850ml) ganze Tomaten, geschält
1 Dose (850ml) geschnittene Champignons
1 ganze Flasche Curry-Ketchup
4 halbe Pfirsiche (aus der Dose)
1 Dose Crème Fraîche

ZUBEREITUNG

Gehacktes mit den Gewürzen mischen und in der Margarine anbraten, Zwiebel würfeln und dazugeben, kleingeschnittene Paprika mitdünsten, mit dem Curry-Ketchup, den Tomaten und etwas Champignonbrühe auffüllen, einmal gut durchkochen lassen, dann auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen (so ca. 10 Minuten), dann die Champignons dazugeben. Zum Schluß 1 Dose Crème Fraîche und die in Würfel geschnittenen Pfirsiche hinzugeben.
Als Beilage reicht man Baguette