



Essen fürs echte Leben.

Ungarische Wurstpfanne

Zutaten (für 2 Personen):

4 Kartoffeln

1 Zwiebel

1 rote Paprika

2 Mettwurstchen

2 EL Speiseöl

1 Dose Sonnen Bassermann Meine Herzhafte Gulaschsuppe Ungarische Art (400 ml)

2 EL Schmand

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebel schälen und mit Paprika in Würfel schneiden. Mettwurstchen in Scheiben schneiden und alles in heißem Öl ca. 5-10 Minuten anbraten. Meine Herzhafte Gulaschsuppe Ungarische Art dazugeben und die Wurstpfanne ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel garen. Schmand untermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig abschmecken. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach