

Putengulasch „einfach“

Im Ofenmeister von Pampered Chef®

Den Backofen auf 230 ° C vorheizen.

Das Putenfleisch in den Ofenmeister schichten.

Die Zwiebel in Ringe und Paprika in Würfel schneiden.

Beides über das Fleisch in den Ofenmeister schichten.

In der Nixe das Wasser, Rama Cremefine, Tomatenmark, Stärke und Gewürze mit dem Schneebesen verrühren.

Die Sud über das geschichtete Fleisch in den Ofenmeister gießen.

Im Backofen bei 230° auf Ober– Unterhitze ca. 50 Minuten backen.

Dazu passt perfekt Nudeln oder Reis. Auch ein Semmelklos im kleinen Zaubermeister passt im gleichen Backgang mit den Ofen.



Zutaten:

1 kg Putengulasch

2 Zwiebel

2 rote Paprika

500 g Rama Cremefine

500 g Wasser

2 EL Stärke

8 TL Tomatenmark

2 TL Paprika

6 TL Gemüsebrühepulver

Salz, Pfeffer und Thymian

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin

97453 Schonungen

Mobil: (01 72) 7 51 30 06

Email: lindner.claudi@yahoo.de

www.ofenfee.de

