RESTLA-REZEPT



RESTLA-GULASCH

Lieblingsreste-Essen meiner Kinder. Das gibt es bei uns immer, wenn Wurst, Schinken, Frischkäse oder Sahne leicht über dem Mindesthaltbarkeitsdatum sind oder z.B. Grill-Fleisch vom Vortag übrig ist. Dazu passt auch immer Paprika.

RESTLA:

- 300 g Wurstreste, Schinkenreste, Speckreste oder auch Grillgut vom Vortag

WEITERE ZUTATEN:

- 2 Spitzpaprika oder Paprika
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- 1 Packung Kräuter-Frischkäse
- 2 Süße Sahne oder Cremefine
- Salz, Pfeffer
- Streukäse oder Scheibenkäse über MHB klein geschnitten
- Gewürze, wie Petersilie, Majoran, Oregano, Thymian, Basilikum

ZUBEREITUNG

- Zwiebel schälen und fein hacken.
- Paprika waschen und entkernen. Wurst-/Fleischreste und Paprika in ca. 0,5 cm kleine Stücke schneiden.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin andünsten.
- Wurst-/Fleischwürfel und Paprika zu den Zwiebeln geben und unter ständigem Rühren gut anbraten. Herd auf niedrige Hitze reduzieren und das Bratgut noch 5 Minuten mit Deckel dünsten.
- Frischkäse in die Pfanne einrühren, Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
- Nudeln nach Packungsanleitung garkochen.
- Gericht auf dem Teller anrichten, mit Käse und Petersilie bestreuen und heiß servieren.

Eingereicht von Birgit Brosche, Tauperlitz