



Rezept

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
- 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 dazugießen, 25–30 Minuten weichgaren, würzen.

2 von 2

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