

Rezept

Paprikasahne mit Hüttenkäse

Ein Rezept von Paprikasahne mit Hüttenkäse, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 große rote Paprikaschote | 2 Zwiebeln |
| 2 EL geschmacksneutrales Öl | je 2 TL rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver |
| 4 EL saure Sahne | Salz |
| 1 Bund Schnittlauch | 4 EL Hüttenkäse |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 mit wenig Zeit: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Paprikaschote waschen, vierteln, putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und auch in Streifen schneiden.
2. Öl im Topf heiß werden lassen. Paprika- und Zwiebelstreifen darin bei mittlerer Hitze ein paar Minuten andünsten. Paprikapulver gut untermischen. 1 Schöpfer vom Nudelkochwasser dazugeben, Deckel drauf und Sauce 3-4 Minuten köcheln lassen. Saure Sahne untermischen, salzen. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln, fein schneiden.
3. Hüttenkäse und Schnittlauch mit den Nudeln unter die Paprikasauce mischen. Gut durchrühren und auf den Tisch damit.