Rezept

Sahnige Paprikasauce

Ein Rezept von Sahnige Paprikasauce, am 30.06.2025

Zutaten

200 g	gehäutete Paprikaschoten (Glas)
100 g	Sahne
2 TL	Butter
	1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
	1/8 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
	1/2 Bund Petersilie
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Paprika grob zerschneiden und mit Brühe und Sahne fein pürieren. Petersilie waschen, Blättchen feinhacken.

2. Petersilie in der Butter andünsten. Paprikasauce dazugießen und erwärmen. Mit Paprikapulver und Salz abschmecken. Passt zu gebratener Pute, Lamm, Schweinefleisch oder Fisch.