

# Nudel saucen

- Paprika Rahm Sauce

# Paprika Rahm Sauce



---

## Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

## Erfahrungen

Hier könnte Zusatzinfo Stehen

# Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
1	Paprikaschote	Rot oder Gelb
2	Zwiebeln	
1 Bund	Schnittlauch	
etwas	Öl	zum anbrante
2 TL	Paprikapulver edelsüß	
175g	Ajvar	
100ml	Gemüsebrühe	
200g	saure Sahne	
125g	Hüttenkäse	
	Salz	
	Pfeffer	

# Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	
Gehzeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

# Zubereitung

Paprika und Zwiebeln in kleine Würfel, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Paprikawürfel anrösten. Paprikapulver, Ajvar und Brühe hinzufügen und ein paar Minuten dünsten. Zuletzt 3/4 der Schnittlauchröllchen, saure Sahne und Hüttenkäse hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.