



# TEX MEX DOPF



## ZUTATEN:

- 1 Fleischwurst
- 2 Chili
- 3 EL gehackte Petersilie
- 1 Becher Creme Fraiche
- 1 Dose stückige Tomaten
- 3 Dosen mexikanische Gemüseplatte
- 1 rote Paprika
- 200 g Kritharaki
- etwas Parmesan
- 200 ml Wasser
- etwas Öl
- etwas Salz, Pfeffer, Paprika

## ZUBEREITUNG:

Die in Streifen geschnittene Fleischwurst und die in Würfel geschnittene Paprika brätst Du mit etwas Öl im heißen Dutch Oven scharf an. Dann fügst Du die mexikanische Gemüseplatte dazu. Dies würzt Du dann alles mit den Gewürzen ab und der kleingehackte Chilis dürfen ebenso mit hinein.

Die Kritharaki Nudeln werden auch auch mit dazu gegeben, wie auch das Wasser. Für etwa 12-15 Minuten lässt Du das Gericht bei geschlossenem Deckel kochen.

Nun gibst Du die halbe Dose gehackte Tomaten und das Creme Fraiche dazu.

Mit der gehackten Petersilie und frisch geriebenem Parmesan dazu ist das Gericht auch schon fertig.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

