

Pfefferpotthast

Mit Rostbrat-Grillern

Zeit: 30 Min

Schwierigkeit: Leicht

Kategorie: Suppen & Eintöpfe

Kennst du Pfefferpotthast? Eine westfälische Spezialität, die wir mit unseren fettarmen Rostbrat-Grillern zubereitet haben. Ein richtiger Topf zum Wohlfühlen!

Zutaten

Portionsgröße: 4 Person(en)

2	Zwiebeln
1	rote Paprika
1	gelbe Paprika
1	gelbe Paprika
4	Möhren
250 g	Kirschtomaten



4

[ROSTBRAT-GRILLER, 250 G](#)

5,99

(23,96/1kg)

inkl. MwSt. zzgl. Versand

2 EL	Rapsöl
1 TL	Pfefferkörner
0,5 Bund	Petersilie
0,5 Bund	Schnittlauch
2 EL	Sahne light
	Salz

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden. Paprika waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Möhren schälen, in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren.
2. Rostbrat-Griller ebenfalls in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen, Rostbrat-Griller darin anbraten, herausnehmen.
4. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel, Paprika und Möhren ca. 5 Minuten darin anbraten. Tomaten zugeben und ca. 2 Minuten mitbraten. Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Kräuter waschen, trocken schütteln und hacken. Rostbrat-Griller unter das Gemüse heben, kurz mitbraten.
6. Pfanne mit Sahne und Kräutern anrichten.