pampered chef

fruchtig, mediterranes Putengulasch

Zutaten:

- **1kg Putengulasch**
- **3 Paprika**
- **½ Stange Lauch**
- **2 Zwiebeln**
- **1 Karotte**
- **2 Knoblauchzehen**
- **¾ TL Thymian**
- **etwas Majoran**
- **140g Tomatenmark**
- **400ml passierte Tomaten**
- **500ml Gemüsebrühe**
- **Salz und Pfeffer etwas Chili**
- **3EL Speiseöl**

So funktioniert es!
Das Putenfleisch am Vortag,
mit einer grob geschnittenen Zwiebel,
fein gewürfelte Knoblauchzehen, etwas Chili, Thymian, ein Prise Majoran, Salz, Pfeffer und 3EL Speiseöl marinieren und über Nacht, abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen

In den Ofenmeister, eine in Scheiben geschnittene Karotte den Lauch in Ringe geschnitten und eine grob geschnittene Paprika.
Die Paprika könnte geschält werden da sie sich so gut wie auflöst.

In einem Topf auf dem Herd
70g Tomatenmark und eine kleine, fein gewürfelte Zwiebel in etwas Öl anbraten bis das Tomatenmark am Boden ansetzt und dunkel wird.
Mit einem Schuss Gemüsebrühe ablöschen und noch mal so lange anbraten bis das Mark gut Farbe angenommen hat.
Mit dem Rest Gemüsebrühe, dem Tomatenmark und passierte Tomaten aufgießen
Mit Salz und Pfeffer würzen und einmal aufkochen lassen
Die Soße zum Putenfleisch in den Ofenmeister geben.
Mit Deckel, in den auf 220C° vorgeheizten Backofen stellen.
Nach ca. 30 - 35 Minuten die 2 restlichen, grob geschnittenen Paprika dazu geben.
Die Temperatur auf 180C° senken und für weitere
20 – 25 Minuten mit Deckel im Ofen lassen.
Das Ergebnis ist ein super saftiges, sehr aromatisches Putengulasch.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481