

Paprika-Safran-Eintopf mit Chorizo

Zutaten für 6 Personen:

3 rote Paprikaschoten	1 EL Paprika, edelsüß
200 g Chorizo	2 TL Brühe (Instant)
750 g Kartoffeln	750 ml heißes Wasser
250 ml Hafer Cuisine	1 Lorbeerblatt
1 Zwiebel	1 g Safranfäden (1 Döschen)
1 TL Öl	Salz & Pfeffer
1 Dose gehackte Tomaten (400 g)	Chilipulver
2 Knoblauchzehen, gepresst	

Zubereitung:

Chorizo in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen. Paprika waschen und das Kerngehäuse entfernen. Paprika, Kartoffeln und die Zwiebel in Würfel schneiden.

Einen großen Topf erhitzen, das Öl hineingeben und die Chorizo darin anbraten. Zwiebeln, Paprika und Safranfäden dazu geben und ca. 5 Minuten braten.

Die Kartoffeln, die gehackten Tomaten und die Hafer-Cuisine in den Topf geben. Knoblauch, Brühe, Wasser und Paprikapulver dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Das Lorbeerblatt zufügen und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze 25 - 30 Minuten köcheln lassen.

Wenn die Kartoffeln gar sind, das Lorbeerblatt entfernen und den Eintopf mit Pfeffer, Salz und Chili abschmecken.

Tipp:

Dazu schmeckt frisches Baguette.

