

## Paprika-Safran-Eintopf mit Chorizo

### Zutaten für 6 Personen:

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

### 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.