

Fleischkäse-Paprika-Pfanne

Schnelles buntes Pfannengericht mit Leberkäse und Paprika

etwa 2 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 200 g Fleischkäse (Leberkäse)
- 2 EL Speiseöl
- 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
- 1 EL gehackte glatte Petersilie
- Balsamico Bianco
- Zucker
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Paprika putzen, vierteln und in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Fleischkäse in Streifen schneiden.

2 Zubereiten:

1 EL Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Paprika und Zwiebel andünsten, in etwa 10 Min. mit Deckel bissfest garen. Gemüse aus der Pfanne nehmen. Das restliche Speiseöl in der Pfanne erhitzen, Fleischkäse dazugeben und braten. Gemüse, Crème fraîche und Petersilie unterrühren. Mit Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu kräftiges Bauernbrot oder Kartoffelpüree.
- Statt Fleischkäse können Sie auch Fleischwurst verwenden.