



Wursttopf "Soljanka Art"

Zutaten

- 400 g Fleischwurst
- 50 g Zwiebeln
- 300 g Paprikaschoten
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 350 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Chili con Carne
- 2 Gewürzgurken
- 150 g saure Sahne

Zubereitung

1. Fleischwurst pellen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in feine Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, Fleischwurst, Zwiebeln und Paprika andünsten.
3. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Chili con Carne einrühren, zum Kochen bringen.
4. Gewürzgurken in Würfel schneiden, zugeben und darin heiß werden lassen.
5. Sahne glattrühren und dazu servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	8 g
Energie	441 kcal
Fett	39 g
Protein	15 g

- 🕒 20 Minuten
- ⊕ 4 Portionen