

Cipollatas in Paprikasauce (2 Personen)

400 gr	Fest kochende Kartoffeln
300 gr	Rote Peperoni, in Stücke schneiden (1cm x 1cm)
150 gr	Zwiebeln, in nicht zu dünnen Streifen
6	Cipollatas in Scheiben schneiden (1 cm)
2 EL	Olivenöl
1 EL	Edelsüss-Paprika
2 ½ dl	Gemüsebouillon
1 dl	Saucen-Halbrahm
½ TL	Salz (Fleur de Sel)
½ TL	Pfeffer schwarz

ZUBEREITUNG (ca. 40 Min.)

1. Kartoffeln (Reis) **8 Min.** kochen, dann in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, warmstellen.
2. Cipollatas in 1 EL heissem Ö rundum ca. **5 Min.** scharf anbraten Stufe 8 von 9, warmstellen (Separat).
3. Peperoni und Zwiebeln mit 1 EL Öl in derselben Pfanne zugedeckt **5 Min.** dämpfen (Stufe 6 von 9).
4. Gemüsebouillon und Rahm dazu giessen **3 Min.** ziehen lassen (Stufe 6 von 9).
5. Kartoffeln (Reis) begeben und zugedeckt ca. **17 Min.** köcheln (Stufe 6.5 von 9), würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika.
6. Cipollatas wieder begeben und heiss werden lassen (**3. Min.**)

TIP

- Als Beilage kann man auch Reis/Wildreis nehmen, statt Kartoffeln.