

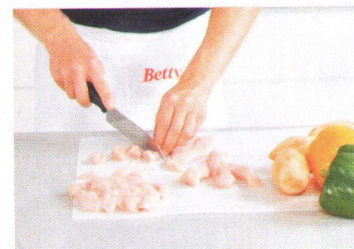
Schnell &
einfach

Pouletragout

Schonend im eigenen
Saft geschmort

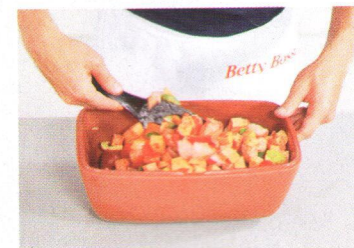


1. SCHRITT



Süsskartoffeln, Peperoni und Pouletbrüstli in ca. 1½ cm grosse Würfel schneiden, in den Tontopf geben.

2. SCHRITT

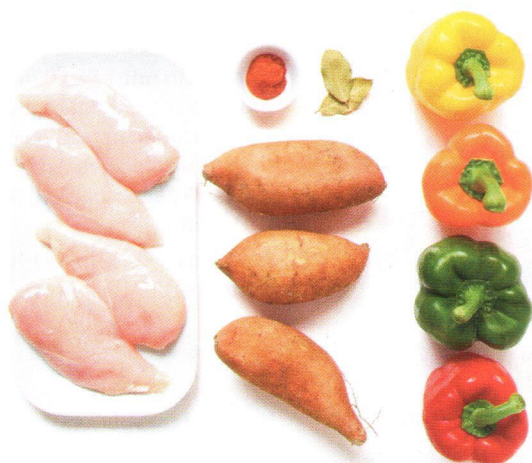


Öl, Paprika und Lorbeer begeben, mischen, würzen. **Wasser** dazugießen, zudecken.

3. SCHRITT



Schmoren: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, dabei 1-mal durchrühren.



Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Schmoren im Ofen: ca. 40 Min.
Für einen Tontopf samt Deckel,
ca. 10 Min. in kaltes Wasser eingelegt

800 g Süsskartoffeln
800 g Peperoni
600 g Pouletbrüstli

2 EL Olivenöl
1 EL Rosenpaprika
2 Lorbeerblätter
1½ TL Salz
wenig Pfeffer
2 dl Wasser

Portion: 419 kcal, F 9 g, Kh 43 g, E 39 g



Bestell-Tipp

Der Tontopf zum schonenden Schmoren im Ofen ist zurück!
Der trendige Schmortopf «Gourmet» mit glasiertem Deckel, der auch als Servierplatte dient, passt auf jeden Tisch.

Infos und Bestellmöglichkeit auf unserer Website

 bettybossi.ch/onlineshop



Rezepte mit der Shortcut-Reader-App scannen und digital nutzen.