

Der Kochklub für Jugendliche



Geschnetzeltes mit Honig-Senfsauce

1 Paprikaschote(n), rot
1 Paprikaschote(n), grün
1 kg Putenfleisch
(oder Schwein)
400 g Schlagsahne
4 EL Senf
4 EL Honig
4 Zwiebel(n)
Dill



Das Fleisch in Würfel schneiden, salzen und pfeffern und gut anbraten.

Rote und grüne Paprikaschote sowie Zwiebeln klein hacken oder möglichst klein schneiden.

Sahne zum Fleisch geben, gehackte Paprika und Zwiebeln zugeben. Danach vorsichtig mit Senf, Honig und Dill abschmecken und alles ca. 30 Min köcheln lassen, bei geringer Hitze im geschlossenen Topf. Nochmal abschmecken.

Mit Reis servieren

Jugendzentrum

TEMPEL

der evangelischen
Friedenskirchengemeinde



ULRIKE THOMAS

Peschmannstr. 2

47228 Duisburg

Tel / Fax 02065 – 62058

ulrikethomas@aufdemwege.de

