



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Kartoffel mit Würstchen

Sosisli Patates



6 Würstchen
6 mittel grosse Kartoffel
2 mittel grosse Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Tomate
2 Spitzpaprika
1 Teeglas Öl
1 EL Tomatenmark
1 ½ Gläser Wasser
1 KL Salz

Klein gehackte Zwiebel und Knoblauch rosa dünsten.

Klein gehackte Paprika hinzugeben und gelb dünsten. Geriebene/gehobelte Tomate und Tomatenmark hinzugeben.

Danach klein gewürfelte Kartoffel hinzugeben und Wasser einfüllen, den Deckel schliessen, bei mittlerer bis niedriger Stufe eine halbe Stunde kochen.

Als letztes in Scheiben zugeschnittene Würstchen hinzugeben und Salzen. Mit verschlossenem Deckel weitere 15 Minuten kochen.

#Heiss servieren.

Tipp: Um den Geschmack zu verbessern kann je nach Wunsch gemahlener Schwarzkümmel, Oregano und getrocknete Minze eingestreut werden.