

# Cipollatas in Paprikasauce



## Zutaten

800 g fest kochende Kartoffeln  
600 g rote Peperoni  
200 g Zwiebeln

12 Cipollatas  
2 EL Olivenöl

1 EL Edelsüss-Paprika  
2 dl Gemüsebouillon  
1 dl Saucen-Halbrahm  
0.5 TL Salz  
wenig Pfeffer

## Zubereitung

1. Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben, Peperoni in Stücke, Zwiebeln in Streifen schneiden.
2. Cipollatas in 1 Esslöffel heissem Oel rundum ca. 2 Min. braten, herausnehmen. Peperoni und Zwiebeln mit 1 Esslöffel Oel in derselben Pfanne zugedeckt ca. 5 Min. dämpfen, herausnehmen.
3. Kartoffeln und Paprika andämpfen, Bouillon und Rahm dazugießen, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln, würzen. Cipollatas und Gemüse wieder begeben, nur noch heiss werden lassen