



Karpfen in Paprikasauce

Zutaten: 400 g Karpfenfilets, ca. 1/2 Teelöffel Salz, Zitronensaft, 1 für 4 Personen Zwiebel, 3 Esslöffel Butter, 1 kleine rote Paprika, 1 Esslöffel Sauerrahm, 2 Teelöffel Paprikapulver edelsüß

Zubereitung: Die Karpfenfilets in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden, salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden und etwa 3 Minuten in Butter dämpfen. Die Karpfenstücke und die gewaschene, geschnittene Paprika dazugeben und weitere 5 Minuten dämpfen.

Den Sauerrahm sowie das Paprikapulver begeben und kurz aufkochen lassen. Auf einer Platte anrichten und sofort servieren.

Als Beilage schmecken grüne Nudeln.

Guten Appetit wünscht Ihnen

