

Erbsenpfanne

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knacker	2 Stk.
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	2 Teelöffel
Tomatenketchup	200 ml
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf
Sambal Oelek	1 Messerspitze(n)
Schwarzer Pfeffer	3 Prise(n)
Salz	1 Prise(n)
Blutwurst / Rote Grützwurst / Tiegelwurst	1 Stk.
Erbsen	1 Dose(n) / Becher
Zwiebeln	1 Stk.

Zubereitung:

Knacker und Blutwurst klein schneiden. Knacker in etwas heißem Öl anbraten. Zwiebel würfeln und dazugeben. Das Ganze ca. 2-3 min. durchbrutzeln.

Blutwurst sowie den klein gewürfelten Knoblauch zugeben.

Erbsen dazu und dann das ganze mit Salz, Pfeffer, Paprika und Sambal Oelek sowie Ketchup abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1413-Erbsenpfanne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at