

Indischer Reistopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Beutel Reis, 4 Tomaten, 1 Netz Paprikaschoten, 1 kleine Flasche Heinzketchup (Curry), 750 gr Gulasch, 1 große Zwiebel, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Den Reis schon mal kochen. Bei den Tomaten den Strunk entfernen und würfeln, die Zwiebel schälen und würfeln.

Die Zubereitung:

Nachdem das Fleisch angebraten und gewürzt ist, Paprika, Zwiebel und die Tomaten dazu geben. Ist der Paprika gar, so kommt der Ketchup dazu. Zuletzt noch der gekochte Reis.

GUTEN APPETIT