

Grüner Römertopf

Für vier Personen:

600 g	Putenbraten
2-3	Rippchen
2	Zwiebel
1	Salatgurke
150 g	Zuckerschoten
1 gr. Dose	Champignons (ganze Köpfe)
200 ml	Gemüsesaft
	Gemüsebrühepulver, scharfer Paprika, Salz, Pfeffer
1 Pck.	Kloßteig (500 g)

Römertopf in Wasser tränken. Zwiebeln schälen und kleinschneiden. Fleisch würzen und mit den Zwiebeln in den Römertopf geben. Bei 200° 1 Std. in den Backofen. In der Zwischenzeit Wasser für Klöße aufsetzen. Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. In den Römertopf geben und weitere 20 Min. braten. Klöße ins Wasser geben. Zuckerschoten putzen und waschen. Champignons abtropfen lassen. Beides zusammen mit heißer Gemüsesaftgemüsebrühe in den Römertopf geben und nochmals 20 Min. braten.

Tipp:

Schmeckt auch mit Nudeln gut!

Guten Appetit