

## **Paprikaputenbraten aus dem Römertopf**

*Für zwei Personen:*

500 g	Putenbraten
3	Zwiebel
2	Tomaten
250 g	Spitzpaprika
250 ml	Gemüsebrühe
	scharfer Paprika, Salz, Pfeffer
1 Pck.	Kloßteig (500 g)

Römertopf in Wasser tränken. Zwiebeln schälen und achteln. Fleisch würzen und mit den Zwiebeln in den Römertopf geben. Bei 180° 1 Std. in den Backofen. In der Zwischenzeit Wasser für Klöße aufsetzen. Tomaten häuten und klein schneiden. In den Römertopf geben und weitere 20 Min. braten. Klöße ins Wasser geben. Paprika entkernen und grob schneiden. Zusammen mit heißer Gemüsebrühe in den Römertopf geben und nochmals 20 Min. braten.

*Guten Appetit*