

Vorgeschlagen von: am Di 19 Okt 2010 15:23:37 CEST

## Beschreibung

## Zutaten

1 rote Peperoni, Salz, Pfeffer, 600 g Putenbrust, 3 EL Öl, 650 g Mexikanisches Pfannengemüse (TK), 200 ml Bier, 1 TL Schnittlauch, klein gehackt, 3 Knoblauchzehen

## Zubereitung

Das Putenfleisch in Würfel schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Peperoni klein schneiden. Zuerst das Fleisch rundum in Öl anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Im Bratrückstand das Gemüse erhitzen, Bier dazu gießen und aufkochen lassen. Dann die Putenfleisch-Würfel, die klein geschnittene Peperoni und den gepressten Knoblauch dazu geben. Das Ganze etwa acht Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Vor dem Servieren den Schnittlauch einrühren. Als Beilage eignen sich Reis oder frisches Stangen-Weißbrot. Dazu ein frisches SCHUSSENRIEDER Original N°1.

## Anmerkungen

<b>Zubereitungsdauer</b>	5 Min	<b>Schwierigkeit</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	vier Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten</b>	
<b>Vegetarisch</b>	0	<b>Laktose frei</b>	0
<b>Diabetisch</b>	0	<b>Gluten frei</b>	0
<b>Kilo-Kalorien</b>		<b>Kilojoule</b>	
<b>Fettgehalt</b>		<b>Broteinheiten</b>	
<b>Eiweiß</b>		<b>Kohlehydrate</b>	