



## Putengulasch

### Zubereitung

Putenfleisch klein schneiden Zwiebel kl.schneiden und auch das Gemüse Zwiebel in etwas Bona Pflanzenöl anbraten Putenfleisch dazu salzen, pfeffern und etwas weiter braten. Mit Paprika und Tomatenmark würzen, kurz durchrühren und mit etwas Essig und Wasser aufgießen. Die Karotten und Fisolen sowie den Knoblauch und das Marokko Gewürz dazu und weichkochen lassen!

Kurz vor Garende die geschnittenen Champignons dazu und mit etwas Mehl und Sahne eindicken!

Auf Teller anrichten und ein bisschen Creme fraiche in die Mitte und fertig!

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Gabriela Molterer.**

### Zutaten

- Karotten
- braune Champignons
- Fisolen
- Zwiebel
- Bona Pflanzenöl
- Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Marokko Gewürz
- Tomatenmark
- Paprikapulver
- Wasser, Essig
- etwas Mehl und Sahne sowie Creme Fraiche