

## Polar's Kochstudio

### Spanisches Kartoffelragout

#### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Rinderfilet oder Schweinefilet  
250 g Zwiebel(n)  
5 EL RAMA Culinesse Pflanzencreme  
500 g Kartoffeln, mehlig kochend  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlener  
1 Prise Zucker  
½ TL Thymian, getrocknet  
125 ml Wein, weiß, trocken  
300 g Kirschtomate(n)  
50 g Tomatenpaprika, (Glas)  
250 ml RAMA Cremefine zum Kochen  
1 EL Saucenbinder, hell (z. B. Mondamin)  
1 EL Tomatenmark

#### Zubereitung:



Fleisch abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Pflanzencreme erhitzen, Fleisch darin anbraten, dann die Zwiebel zufügen. Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und zum Fleisch geben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, Wein angießen und bei geringer Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Tomaten waschen, putzen, vierteln und hinzufügen. Tomatenpaprika abtropfen lassen, in feine Streifen schneiden. Cremefine mit Soßenbinder, Tomatenmark und Tomatenpaprika verrühren, über das Ragout gießen, vorsichtig umrühren, kurz aufkochen lassen, abschmecken und servieren. **Dazu passt:** Paprikasalat

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten