



## Zutaten

- 125 ml Rotwein
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ungarisches Gulasch
- 500 g Gulasch (Rind u. Schwein)
- 400 g weiße Bohnen a.d. Dose
- 800 g Tomaten a.d. Dose
- 2 EL Schlagsahne

## Zubereitung

1. In einem Schmortopf Rotwein und Wasser erwärmen. MAGGI Fix für Ungarisches Gulasch einrühren und zum Kochen bringen.
2. Gulasch trocken tupfen und zugeben. Bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 90 Min. garen. Dabei gelegentlich umrühren.
3. Bohnen abtropfen lassen. Tomaten abgießen und klein schneiden. Tomaten, Bohnen und Sahne zugeben und heiß werden lassen. Dazu passen Nudeln und einen Blattsalat.

### Nährwert-Anzeige

|               |          |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 22 g     |
| Energie       | 407 kcal |
| Fett          | 19 g     |
| Protein       | 32 g     |

🕒 96 Minuten

⊕ 4 Portionen