



Schaschlik-Topf

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 70 g Speck, durchwachsen u. geräuchert
- 150 g rote Paprikaschoten
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 200 g Champignons, frisch
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g Schweinegulasch
- 375 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ungarisches Gulasch
- 1 EL Tomatenmark

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Speck würfeln. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
2. In einem Bräter THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Speck und Zwiebel darin anbraten. Schweinegulasch zugeben und kräftig anbraten. Paprika und Champignons zugeben.
3. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Ungarisches Gulasch einrühren und kurz aufkochen. Tomatenmark einrühren. Bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 60 Min. schmoren. Dazu schmeckt Reis oder Fladenbrot.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	452 kcal
Fett	32 g
Protein	29 g

🕒 75 Minuten

⊕ 4 Portionen