



Fruchtige Gulaschsuppe

Zutaten

- 50 g Zwiebel
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 450 g Paprikaschoten
- 5 g Chilischoten
- 500 g Schweinegulasch
- 200 g Pfirsiche halbe Frucht
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Schinkenwürfel
- 900 ml Wasser
- 2 Beutel MAGGI Fix für Gulasch
- 1 EL Thymianblättchen

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprikaschoten und Chilischote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Schweinegulasch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Pfirsiche abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Pfirsichhälften in Würfel schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Das Schweinegulasch und Schinkenwürfel darin anbraten. Zwiebel-, Knoblauch-, Paprika- und Chiliwürfel zugeben und ebenfalls anbraten.
4. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Gulasch einrühren und kurz aufkochen. Thymianblättchen waschen, trocknen und hacken. Die Pfirsichwürfel zusammen mit dem Pfirsichsaft und den gehackten Thymianblättchen in den Topf geben. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 90 Min. schmoren. Dazu Fladenbrot servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	27 g
Energie	523 kcal
Fett	30 g
Protein	35 g

🕒 116 Minuten

⊕ 4 Portionen