



Pikanter Schaschlik-Topf

Zutaten

- 300 g Schweineschulter
- 100 g Zwiebeln
- 150 g rote Paprikaschoten
- 75 g Frühstücksspeck
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 TL Currypulver
- 400 ml Wasser
- 2 Päckchen MAGGI Sauce zu Gulasch (2er Pack)
- 3 EL Tomatenketchup

Zubereitung

1. Schweineschulter waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.
2. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Frühstücksspeck in Streifen schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, Fleisch darin anbraten. Zwiebel, Paprikaschote und Frühstücksspeck mitbraten. Mit Curry abschmecken.
4. Wasser zugießen. MAGGI Sauce zu Gulasch einrühren und bei geringer Wärmezufuhr ca. 30 Min. kochen, dabei gelegentlich umühren. Tomatenketchup einrühren, weitere 20 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren. Nach Belieben nochmal mit Curry würzen und abschmecken. Dazu passt Reis oder einfach ein frisches Fladenbrot.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	16 g
Energie	442 kcal
Fett	31 g
Protein	25 g

🕒 20 Minuten

⊕ 3 Portionen