



Gulasch mit Blätterteighaube

Zutaten

- 150 g gelbe Paprikaschote(n)
- 100 g Karotten
- 500 g Gulasch, Rind u. Schwein
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Stängel Rosmarin, frisch
- 375 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ungarisches Gulasch
- 1 Eigelb
- 2 EL Schlagsahne
- 1 large Blätterteig a.d. Kühlregal
- 20 g Rote Beete Sprossen

Zubereitung

1. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in große Würfel schneiden. Karotte schälen und in dicke Scheiben schneiden.
2. In einer einer backofenfesten Pfanne (26 cm Durchmesser) Öl heiß werden lassen und das Gulasch anbraten. Paprika, Karotte und Rosmarin zugeben und kurz mitbraten. Wasser zugießen und MAGGI Fix für Ungarisches Gulasch einrühren. Aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr 60-90 Min. mit geschlossenem Deckel schmoren. Gelegentlich umrühren.
3. Backofen auf 200°C vorheizen.
4. Blätterteig ausrollen. Eigelb und Schlagsahne verquirlen und den Blätterteigrand damit ca. 4 cm breit bestreichen. Den Blätterteig wenden und auf die Pfanne legen, die Ränder leicht andrücken. Vorsichtig mit der Sahne-Eigelb-Mischung bepinseln. Im Backofen ca. 15 Min. backen bis der Teig goldbraun ist. Herausnehmen und mit den Sprossen garnieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	38 g
Energie	640 kcal
Fett	41 g
Protein	31 g

🕒 101 Minuten

⊕ 4 Portionen