



Gulasch mit grünem Pfeffer

Zutaten

- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g Rindergulasch
- 375 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Fix für Gulasch
- 150 g rote Paprikaschote(n)
- 150 g gelbe Paprikaschote(n)
- 2 EL grünen Pfefferkörnern (a.d. Glas)
- 1 EL Crème fraîche

Zubereitung

1. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rindergulasch zufügen und anbraten.
2. Wasser zugießen. Maggi Fix für Gulasch einrühren, zum Kochen bringen und 1 Std. schmoren.
3. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Zum Gulasch geben und weitere 30 Min. schmoren lassen. Kurz vor Garzeitende Pfeffer und Crème fraîche zum Gulasch geben und heiß werden lassen. Dazu schmeckt Pasta.

Nährwert-Anzeige

Energie	356 Kilokalorien
Protein	26 g
Kohlenhydrate	10 g
Fette	24 g

🕒 105 Minuten

⊕ 4 Portionen