



JETZT KAUFEN!



JETZT KAUFEN!

American Gulasch MIT PASTA

- 1 Paprika und Zwiebeln in Stücke schneiden.
- 2 Gulasch in der Pfanne mit etwas Öl anbraten, Gemüse hinzugeben und mit Rinderbrühe ablöschen.
- 3 Hitze reduzieren und Tomatenmark hinzufügen. Kräftig mit Paprika und Salz / Pfeffer würzen.
- 4 Die Masse im Slowcooker bei geringer Hitze ca. 3,5 Std schmoren und kurz vor Schluss etwas Mehl zur Bindung hinzufügen.
- 5 Nudeln nach Anleitung kochen und bereitstellen. Anrichten.

Guten Hunger.

Zutaten

für 2 Personen
Zubereitungszeit: 240 Min.

American Gulasch	500 g
rote Paprika	1
Zwiebel	1
Rinderbrühe	450 ml
Paprika Edelsüß	1 TL
Paprika Rosenschärf	1 TL
Tomatenmark	4 EL
Mehl	1 EL
Nudeln nach Wahl	500 g
Salz und Pfeffer	