

Rezept

Gemüseauflauf mit Schweinegulasch

Ein Rezept von Gemüseauflauf mit Schweinegulasch, am 17.04.2024

Zutaten

1 kg Wirsing	1 Bund junge Möhren
600 g fest kochende Kartoffeln	3 Stangen Lauch
500 g Schweinegulasch	4 EL Öl
je 1/2 TL Koriander- und Kümmelpulver	Salz
Pfeffer	1 Dose geschälte Tomaten (800 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Den Wirsing vierteln und den Strunk entfernen, die Blätter waschen und grob zerschneiden. Möhren und Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen und gründlich waschen, in Ringe schneiden.
2. Das Fleisch mit dem Öl vermischen und mit dem Koriander, dem Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.
3. Gemüse, Fleisch und Tomaten lagenweise in den Römertopf® schichten, jede Lage salzen und pfeffern. Mit Kartoffeln abschließen. Zugedeckt bei 200° (Umluft 180°) 1 Std. 30 Min. garen.