

Rezept

Gulasch mit Oliven

Ein Rezept von Gulasch mit Oliven, am 25.03.2023

Zutaten

1 Dose Hausmacher-Gulasch (400 g)	60 g grüne Oliven mit Paprikafüllung (aus dem Glas)
1 Bio-Zitrone	1 große Tomate
1 Gläschen kleine Kapern (20 g Abtropfgewicht)	1 TL Sardellenpaste
1 Msp. Harissa (Chilipaste)	2 EL trockener Rotwein (ersatzweise 1 EL Rotweinessig)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Das Gulasch in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen. Die Oliven in Scheiben schneiden. Zitrone heiß abwaschen und $\frac{1}{2}$ -1 TL Schale abreiben. Die Tomate waschen und halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen. Tomate grob würfeln.
2. Oliven, Zitronenschale, Tomate, Kapern samt Flüssigkeit, Sardellenpaste und Harissa unter das Gulasch rühren. Die Fleischstückchen mit einer Gabel etwas zerkleinern, den Wein dazugießen und alles bei schwacher Hitze 3-4 Min. leise kochen lassen.