

Gulaschauflauf

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Rindergulasch
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Paprika
- 150 g Champignons
- 2 TL Öl zum Braten
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Rotwein
- 6 Semmelknödel
- 250 g passierte Tomaten
- 30 g geriebenen Parmesan
- Pfeffer, Salz Paprikapulver

Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Champignons in Scheiben schneiden. Die Paprika entkernen und in Streifen oder Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Gulasch von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Hitze reduzieren, Zwiebel und Knoblauch zugeben und 5 Minuten anbraten, dann mit dem Rotwein ablöschen. Die passierten Tomaten und die Brühe unterrühren und das Gulasch 60 Minuten auf kleiner Flamme garen. Die Champignons und die Paprika zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Die Semmelknödel nach Packungsangaben in Salzwasser kochen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Knödel in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform geben. Den Gulasch über die Knödel in der Auflaufform verteilen, mit dem Käse bestreuen und 15 Minuten im Backofen überbacken.

Guten Appetit