



Mitarbeiter-Rezeptwettbewerb

Pikantes Kartoffel-Gulasch

Süße, weihnachtliche Gerüche durchziehen nicht nur die eigenen vier Wände, in den Straßen hängt der Duft von Liebesäpfeln, Zuckerwatte und gebrannten Mandeln. Bei allen süßen Leckereien darf auch gerne mal etwas Deftiges auf den Tisch kommen. Und mit unseren leckeren, leichten Geflügel Wienern kann man sogar das pikante Kartoffel-Gulasch ganz ohne Reue genießen. Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und fröhliche Weihnachten.

Zutaten (für 2 Personen)

500 g	Kartoffeln
1	Paprikaschote
200 g	grüne Bohnen
200 ml	Gemüsebrühe
2	Geflügel Wiener (Gutfried)
4 EL	Ajvar
2 EL	Vollmilch-Joghurt
1 EL	Olivenöl
	Frischen Majoran
	Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Die Bohnen in mundgerechte Stücke schneiden, Paprika entkernen und grob würfeln. Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden, ca. 5 Minuten unter wenden in etwas Olivenöl goldbraun anbraten und mit Brühe und Ajvar ablöschen.
2. Die Bohnen und die Paprika zu den Kartoffeln in den Topf geben, aufkochen und ca. 15 Minuten im geschlossenen Topf garen. Die Geflügel Wiener in schmale Scheiben schneiden, den Majoran nach Geschmack klein hacken und beides mit in den Gulasch-Topf geben, bis die Würstchen heiß sind.
3. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit einem Esslöffel Joghurt garniert, auf einem tiefen Teller anrichten.

Tipp: Wer es gerne scharf mag, kann auch noch 1 bis 2 kleine Chilischoten mit in das Gulasch geben.

Pro Portion: 15,2 g E, 33,8 g K, 20,3 g F, 1732 kJ, 442 kcal

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten