

Guten Appetit!



Teufelstopf

Zutaten: 500 g Gehacktes, 500 g Schweinegulasch,
3 Tomaten, 2 Paprika, 4 Zwiebeln,
1 Glas Zigeunersoße, 1 Becher Sahne

Zubereitung:

Tomaten in Scheiben schneiden und eine große, gefettete Auflaufform damit auslegen. Die Paprika in Streifen schneiden und darauf legen, Zwiebeln in Ringe schneiden und auf den Paprikastreifen verteilen.

Hackfleisch und Gulasch mit Salz und Pfeffer würzen und getrennt auf das Gemüse geben. Zigeunersoße darüber gießen.

Abgedeckt ca. 2 Stunden bei 200°C garen.

Nicht umrühren!

Vor dem Servieren die Sahne unterrühren.

Beilage: Kartoffeln, Reis oder Klöße