

Hexentopf

Viele verschiedene Zutaten sorgen für ein tolles Geschmackserlebnis! Ein ideales Gericht für viele Personen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für etwa 6 Personen

2 Zwiebeln, gehackt
500g Hackfleisch, gemischt
1 Glas (330g) Pusztaalat
2 Gläser (à 280g) Champignons
1 Tube Tomatenmark
1 kleine Dose Mandarinen
3 Dosen (à 315g) Gulaschsuppe*
200g Schmelzkäse oder Schmand (laktosefrei)
200ml Sahne (laktosefrei)
Paprikapulver
Tabasco
Salz
Pfeffer
Öl zum Braten

Zur Dekoration:

Schmand (laktosefrei) oder Creme fraîche
Grüne Oliven mit Paprikafüllung
Basilikum – Blättchen

1. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten, Hackfleisch zugeben und bröselig anbraten.
2. Pusztaalat mit Sud, Champignons ohne Sud, Tomatenmark, Mandarinen mit Sud und Gulaschsuppe zugeben und aufkochen lassen.
3. Schmelzkäse oder Schmand und Sahne zugeben und einmal aufkochen lassen. Mit Paprika, Tabasco, Salz und Pfeffer würzen.
4. Zur Dekoration jeweils zwei Teelöffel Schmand oder Creme fraîche in den Hexentopf geben und mit halbierten Oliven und Basilikum dekorieren.

* Im Handel sind viele verschiedene Gulaschsuppen von unterschiedlichen Herstellern erhältlich. Die meisten sind jedoch nicht glutenfrei! Bei Rewe gibt es von Maggi „Ein Teller – Gulaschtopf mit Kartoffeln“, diese ist gluten- und laktosefrei, aber bitte stets kontrollieren, ob die Rezeptur noch glutenfrei ist! Gerne kann jedoch auch eine glutenfreie Gulaschsuppe von einem anderen Hersteller gewählt werden.

Tipp: Als Beilage schmeckt frisch aufgebackenes, glutenfreies Baguette köstlich!



