

## Putengulasch im großen Zaubermeister gemacht

Rezept ist für ca. 6 Personen, p.P 2 SmartPoint Punkte

### Zutaten:

1000 g Putengulasch  
3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen  
3 Paprika  
1 Dose (400g Gesamtgewicht) geschälte Tomaten  
150 g getrocknete Tomaten  
180 g gegrillte Paprika  
2 EL Ajvar  
2 EL Speisestärke  
350 g Wasser  
2 TL Hühnerbrühe, 1 TL Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Geflügelgewürz

### Zubereitung:

Das Putengulasch in den „nicht“ gefetteten Zaubermeister geben.

Das Glas gegrillte Paprika gut in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren, die Knoblauchzehen ebenfalls schälen und alles mit dem Superhacker zerkleinern und zu dem Putengulasch geben.

Nun die frische Paprika waschen, entkernen und achteln.

Die gegrillten Paprika in größere Stücke schneiden und die getrockneten Tomaten klein würfeln. Ebenfalls alles zu dem Putengulasch geben.

Alles mit Salz, Geflügelgewürz und etwas Pfeffer würzen.

Nun den Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vorheizen.

Als nächstes 350 ml heißes Wasser mit 2 TL Hühnerbrühe und 1 TL Gemüsebrühe anrühren.

Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und beiseite stellen.

Die Dose geschälte Tomaten mit einer Schere (das geht am einfachsten) zerkleinern und zu der Brühe geben. 2 EL Ajvar ebenso zu der Brühe geben und dann die Speisestärke zu der Soße geben.

Anschließend über das Fleisch geben, gut unterrühren und ca. 60 Min auf dem unteren Rost mit geschlossenen Topf garen. Bitte die Garprobe machen.

Am Ende evtl. noch etwas nachwürzen. Dazu schmecken wunderbar Nudeln.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺