

Kochen mit Klaus

Gratinierter-Gemüse-Putentopf

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 600 g Putengulasch, je 400 g Zucchini & Aubergine, Salz, Pfeffer,
- 250 g Paprika-Mix, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Zucker, Olivenöl,
- 250 g Champignons, 3 Lauchzwiebeln, 1 EL ungar. Gulaschcreme,
- 100 g Tomatenmark, 1 TL Chiliflocken, 1 Dose geh. Tomaten,
- 250 ml Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, getr. Basilikum, Rosmarin,
- Oregano, Thymian & Majoran, Paprikapulver, 200 g gerieb. Gouda

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zucchini u. Aubergine in mittlere, Paprika in kleine Würfel, Pilze in Spalten schneiden. Zwiebelweiß u. Knobi klein würfeln, Zwiebelgrün in Ringe schneiden.



2. Zucchini u. Aubergine in reichlich Öl anbraten, Paprika u. Pilze kurz mitbraten, salzen, pfeffern u. Kräuter unterheben. Pute in 6 EL Öl braun braten, Zwiebelweiß, Knobi u. Chiliflocken mitbraten, Tomatenmark u. Gulaschcreme einrühren, Brühe, Sahne u. geh. Tomaten zugießen u. aufkochen. Lauchzwiebelgrün u. Gemüse unterheben, mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Paprikapulver abschmecken.



3. Alles in eine große Auflaufform füllen, mit Käse bestreuen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober/Unterhitze ca. 25 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln servieren.

