

## Sommer Gemüsegulasch



### Genussvolle Alternativen



Dinkel Penne



vegan Dralli



0:45



Vegetarisch



### Einkaufsliste für 4 Personen

500 g	Recheis Goldmarke Makkaroni	<input type="checkbox"/>
1 Stück	Zwiebel, gelb	<input type="checkbox"/>
1 Stück	Zwiebel, rot	<input type="checkbox"/>
2 Stück	Knoblauchzehen	<input type="checkbox"/>
2 EL	Olivenöl	<input type="checkbox"/>
2 Stück	Zucchini	<input type="checkbox"/>
1 Stück	Paprika, gelb	<input type="checkbox"/>
250 g	Champignons	<input type="checkbox"/>
100 g	Tomaten	<input type="checkbox"/>
1 TL	Paprikapulver, scharf	<input type="checkbox"/>
400 ml	Gemüsesuppe	<input type="checkbox"/>
80 g	Tomatenmark	<input type="checkbox"/>
	Salz, Pfeffer	<input type="checkbox"/>
100 g	Schafskäse	<input type="checkbox"/>

### Zubereitung

Recheis Goldmarke Makkaroni laut Verpackungsanleitung bissfest kochen.

Zwiebel und Knoblauch putzen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und glasig dünsten. Zucchini, Paprika, Champignons und Tomaten waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüse in den Topf zu den Zwiebeln und Knoblauch geben und kurz anbraten. Mit Paprikapulver würzen und mit Gemüsesuppe ablöschen. Mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer abschmecken. Gulasch für ca. 35 Minuten köcheln lassen.

Makkaroni in das Gulasch mischen und mit zerbröseltem Schafskäse garniert servieren.

&nbsp;

