

## Kalbsgulasch mit Conchiglioni

<b>Thema:</b>	ein Kalbsgulasch mit einem Hauch von Italien
<b>Saison:</b>	Mai/Juni ist Spargelzeit
<b>Besonderheit:</b>	mit Spargel gefüllte und überbackenen Conchiglioni
<b>Zu Beachten:</b>	frischen grünen Spargel verwenden

### Zutaten / Einkaufsliste (für 2 Personen)

300 g	Kalbsgulasch
2	Zwiebel
1/2	chinesischer Knoblauch
2 EL	Estragonsenf
125 ml	Weißwein
½ lt.	Brühe
2 EL	Mehl
150 ml	Rama Cremefine
n.B.	Salz, Pfeffer und Öl
150 g	Nudeln (Conchiglioni)
150 g	Spargel (grün/frisch)
50 g	Speck
1	Zwiebel (rot / klein)
100 ml	Rama Cremefine
1	Dotter
30 g	Parmigiano Reggiano
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Olivenöl



### Zubereitung

Die zwei Zwiebel klein würfelig schneiden und in etwas Öl glasig anschwitzen. Das Kalbsgulasch in ca. 2-3 cm große Würfel schneiden und mit den Zwiebeln mitrösten. Den feingehackten Knoblauch unterrühren und kurz anbraten. danach den Senf, sowie ein EL Mehl unterrühren und mit dem Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Dann die Brühe hinzugeben mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 30-40 Minuten weichköcheln lassen. Zum Schluss die Rama Cremefine mit einem EL Mehl versprudeln und das Gulasch damit abbinden.

Die Conchiglioni al dente kochen, abgießen und kurz unter kaltem Wasser abspülen. Für die Füllung den Spargel kurz blanchieren und danach kalt abschrecken, sowie in ca. 1cm große Stücke schneiden. Den roten Zwiebel würfeln und den Speck klein schneiden und in etwas Olivenöl kurz anrösten. Die Spargelstücke hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und von der Herdplatte ziehen. Die Rama Cremefine, den Dotter, sowie den feingeriebenen Parmigiano unterrühren (darf nicht mehr aufkochen) und damit die Conchiglioni füllen. In eine gefettete Auflaufform geben und im vorgeheizten Backrohr bei 180° (Heißluft) ca. 10-15 Minuten gratinieren.

Gemeinsam mit dem Kalbsgulasch servieren und mit Schnittlauch und Chilifäden garnieren.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

