

Gemüsegulasch

Zutaten:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
600 g Kartoffeln
200 g Möhren
1 Paprikaschote, rot
200 g Champignons
1 EL Öl
2 EL Tomatenmark
¼ TL Majoran
1 TL Edelsüßpaprika
2-3 Lorbeerblätter
500 ml Gemüsesuppe
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
1-2 EL Weißweinessig
2 EL Crème fraîche
1 EL Petersilie gehackt



Zubereitung

Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffeln und Möhren schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika putzen, waschen und in Würfel schneiden. Champignons putzen und vierteln. Öl in einem Topf erhitzen. Kartoffeln darin 2-3 Minuten andünsten. Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenmark zugeben, kurz anschwitzen. Paprika, Karotten, Pilze, Majoran, Edelsüßpaprika und Lorbeerblätter zugeben. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und 20-25 Min. zugedeckt köcheln lassen. Gemüsegulasch mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Auf Schüsseln verteilen und mit Crème fraîche und Petersilie servieren.



Eintöpfe

