

Schwammerlgulasch

Zutaten:

500 g Pilze
1 Stk Zwiebel
2 Stk Knoblauchzehen
2 EL Öl
2 TL Tomatenmark
1 EL Paprikapulver
0.5 TL Kümmelpulver
0.5 TL Thymian
0.5 TL Majoran
1 Stk Paprika, rot
300 ml Gemüsesuppe
125 ml Sauerrahm
20 g Petersilie



Zubereitung

Die Pilze putzen und große Stücke halbieren oder vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken. Den gewaschenen Paprika putzen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Öl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Nun die Pilze und Paprikawürfel zugeben, mit Paprikapulver, Tomatenmark, Kümmel, Thymian und Majoran würzen, mit Suppe aufgießen und etwa 15 Min. köcheln lassen. Nochmals abschmecken, den Sauerrahm einrühren. Mit Petersilie garnieren und mit Knödel/Serviettenknödel servieren.



Eintöpfe

