

# Buntes Kartoffel- gulasch



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

500 g Kartoffeln (festkochend),  
2 Zwiebeln, 2 Paprika,  
2 Knoblauchzehen, 1 Karotte,  
½ Lauch, 1 Liter Gemüsebrühe,  
2 Lorbeerblätter nach Geschmack,  
1 EL Olivenöl,  
1 EL Paprikapulver edelsüß,  
1 TL Tomatenmark, 1 TL Kümmel,  
1 Prise Muskat nach Geschmack,  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

*Zum Servieren:*  
4 EL Crémé fraîche,  
½ Bund Petersilie

## ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln sowie Zwiebeln schälen und zusammen mit Lauch und Karotte in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Den Knoblauch schälen, fein hacken und zusammen mit dem Gemüse in Olivenöl anschwitzen und sowohl Tomatenmark als auch Paprikapulver kurz mit dem Gemüse rösten.
3. Alles mit Gemüsebrühe ablöschen – Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und Kümmel dazu geben. Danach für 30-40 Minuten abgedeckt bei mittlerer Flamme köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit die Paprika vom Kerngehäuse befreien, grob würfeln und die Petersilie fein hacken.
5. Die Lorbeerblätter aus dem Eintopf entfernen und die Paprika zugeben – den Eintopf weitere 10 Minuten köcheln lassen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit frischer Petersilie und Crémé fraîche servieren.