

PAPRIKA-GULASCH

MIT KARTOFFELN & SAUERRAHM



ZUTATEN

300 g Snackpaprika
300 g Spitz- oder Blockpaprika
500 g speckige Kartoffeln
250 g Tomaten
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Öl
2 EL Paprikapulver, edelsüß
ca. 300 ml Gemüsebrühe
100 g Sauerrahm
Salz & Pfeffer
für ca. 2-3 Portionen

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in Öl langsam anschwitzen. Paprikapulver kurz einrühren. Paprika in Stücke, Kartoffeln in ca. 2 cm große Würfel und Tomaten grob schneiden.

Kartoffeln und Tomaten dazugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Paprika dazugeben und weitere 15-20 Minuten schmoren, bis die Kartoffeln weich sind und die Paprika noch etwas Biss hat.

Mit Salz, Pfeffer und optional Kümmel oder Chili abschmecken. Mit einem großzügigen Klecks Sauerrahm servieren.