

## Kartoffel Gulasch



1 kleine Zwiebel  
5 große Kartoffeln  
etwas Öl zum Anbraten  
500 ml passierte Tomaten  
250 ml Gemüsebrühe  
1 Paprika nach Wahl  
Salz, Pfeffer  
Kümmel gemahlen, Muskatnuss gemahlen,  
Petersilie, Paprika rosenscharf

Als erstes nimmst du einen mittelgroßen Topf und erhitzt darin das Öl. Nebenbei wird die

Zwiebel geschält und in kleine Würfel geschnitten. Die Kartoffeln kannst du entweder gut waschen und mit Schale in mundgerechte Stücke würfeln, wenn sie einwandfrei und ohne Augen sind. Oder du schälst sie einfach und würfelst sie dann. Wenn das Öl heiß ist, werden die Zwiebeln darin glasig gedünstet und im Anschluss kommen die Kartoffeln dazu und dürfen ein paar Minuten Farbe annehmen.

Die Paprika wird derweil gewaschen, von den Kernen und dem Stiel befreit und in passende Stückchen geschnitten. Dann dürfen die Paprikawürfel auch schon in den Topf.

Jetzt kommt die Gemüsebrühe zusammen mit den passierten Tomaten zu den Kartoffeln. Ich habe abgeschmeckt mit 1/2 TL Salz, einer Messerspitze Pfeffer, gemahlenem Kümmel und Muskatnuss, Paprika rosenscharf und Petersilie nach Wahl.

Das Kartoffelgulasch darf nun köcheln, bis die Kartoffeln weich sind. Wenn du magst, bestreue das Ganze noch mit frischen Kräutern, bevor du es servierst

