

## Kartoffelgulasch



### Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg grob gewürfelte Kartoffeln (festkochend)
- 4 gehackte Knoblauchzehen
- 3 – 4 gehäutete und gewürfelte Tomaten
- 500 g Zwiebeln in Ringen
- 50 g Butter
- 50 g Tomatenmark
- 1 EL Rosenpaprika
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- ½ Bund gehackte Petersilie
- 2 EL Creme fraiche

### Zubereitung:

Zwiebeln anschwitzen, Tomatenmark und Rosenpaprika unterrühren, Gemüsebrühe zugießen und 10 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln, Knoblauch und Tomaten hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Erneut mit den Gewürzen abschmecken und mit Petersilie und Creme fraiche anrichten.

In nicht einmal einer Stunde ist dieses Kartoffelgulasch in der Regel servierfertig!  
Rezept: Beate Hanfgarn