

Buntes Kartoffelgulasch

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Kartoffeln (festkochend)
1 große	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
500g	Paprikaschoten
250 g	Möhren
4 EL	Rapsöl
2 TL	Tomatenmark
1 TL	mildes Paprikapulver
400 ml	Gemüsebrühe (frisch oder Bio-Instant)
1 TL	Majoran, getrocknet
1	Lorbeerblatt
	Salz, Pfeffer, 1 Prise Salz
200 ml	Tomatenpassata
4 EL	saure Sahne
	gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und in größere Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln.
2. Paprikaschoten waschen, vierteln. Stiel und Kerne entfernen und klein würfeln.
3. Möhren schälen und klein würfeln.
4. Rapsöl in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln unter Rühren anbraten, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und 2 Min. mitbraten.
5. Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen und kurz mit rösten.
6. Mit etwa 100 ml Gemüsebrühe ablöschen und wieder einkochen lassen
7. Danach Paprika- und Möhrenwürfel hinzufügen und mit anbraten. Gemüsebrühe angießen. Mit Majoran, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.
8. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. schmoren, Tomatenpassata dazu geben und weitere 5 bis 10 Min. offen garen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit saurer Sahne servieren.