

Kartoffelgulasch mit Paprika und Champignons

Für ein gelungenes Festmahl mit der ganzen Familie: Ob zu Ostern oder Weihnachten, unser Kartoffelgulasch mit frischer Paprika, würzigen Champignons und salzreduziertem Saftschinken macht die gesamte Familie satt und glücklich. Die vielen leckeren Kräuter und Gewürze sorgen für die Extraportion Freude beim Essen.



45 Min
Mittel
Vier

Zutaten

100 g Herta Saftschinken -25% Kochsalz
125 g Crème fraîche

OBST & GEMÜSE

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
500 g bunte Paprikaschoten
200 g Champignons
2 rote Zwiebeln
400 g stückige Tomaten aus der Dose

GEWÜRZE

1 Knoblauchzehe
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
Paprika edelsüß
2 Lorbeerblätter
2 EL Tomatenmark
750 ml Gemüsebrühe
4 Stiele Majoran
1-2 TL Zitronensaft
1 Prise Zucker
Petersilie

ÖL & ESSIG

1 EL Öl oder Butterschmalz

Anleitung

1. SCHRITT

Kartoffeln schälen und waschen.

2. SCHRITT

Paprika putzen, waschen, in Stücke schneiden.

3. SCHRITT

Champignons putzen, waschen, trocken tupfen und halbieren oder vierteln.

4. SCHRITT

Zwiebel und **Knoblauch** schälen und fein würfeln.

5. SCHRITT

Öl oder **Schmalz** in einem Topf erhitzen. Vorbereitete **Kartoffeln** und das **Gemüse** darin unter gelegentlichem Rühren ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Mit **Salz**, **Pfeffer**, **Paprikapulver** und **Lorbeer** würzen.

6. SCHRITT

Tomatenmark unterrühren. Mit **Brühe** ablöschen. **Stückige Tomaten** hinzufügen und ca. 25 Minuten köcheln lassen.

7. SCHRITT

Majoran waschen, Blättchen abzupfen.

8. SCHRITT

Gulasch nochmals mit etwas **Zitronensaft**, **Zucker**, **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

9. SCHRITT

Saftschinkenscheiben in Stücke schneiden.

10. SCHRITT

Saftschinken mit dem Gulasch auf Tellern anrichten. Mit **Majoran** bestreuen und mit **Crème fraîche** servieren. Nach Belieben noch mit etwas **Petersilie** garnieren.

GUTEN APPETIT

Nährwerte pro Portion

Energie	305 kcal
Fett	9,0 g
Kohlenhydrate	39,0 g
Eiweiß	12,0 g