

# 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