

Rassiges Gemüsegulasch

Zwiebeln und Knoblauch in einer weiten Pfanne in der warmen Butter andämpfen. Kartoffeln bis und mit Peperoni begeben, mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 15 Min. köcheln.

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Champignons ca. 5 Min. braten, salzen, zum Gemüse in die Pfanne geben, ca. 3 Min. mitköcheln. Pfanne von der Platte nehmen.

Sauren Halbrahm und Petersilie unter das Gemüse mischen, würzen, nur noch heiss werden lassen.



Rassiges Gemüsegulasch

Hauptgericht für
4 Personen

2 grosse Zwiebeln
halbirt, in Streifen**

2 Knoblauchzehen
gepresst**

1 EL Butter**

500 g Kartoffeln
in ca. 2 cm grossen Würfeln**

3 Tomaten (ca. 180 g),
geschält, entkernt,
in ca. 2 cm grossen Würfeln**

2 Kohlrabi
in ca. 2 cm grossen Würfeln**

2 rote Peperoni
entkernt,
in ca. 2 cm grossen
Stücken**

1 dl Gemüsebouillon

1 EL Öl zum Anbraten**

**200 g Champignons,
halbirt**

¼ TL Salz

180 g saurer Halbrahm**

**1 Bund glattblättrige
Petersilie**
fein gehackt**

¼ TL Paprika

wenig Cayennepfeffer

Salz, Pfeffer
nach Bedarf**

** Diese Produkte sind im Naturaplan-Sortiment erhältlich.