



FEURIGES KARTOFFEL GULASCH MIT TOFU

ZUTATEN 4 P.

- 200g Tofu
- 40g Mehl
- 250g Champignons gewürfelt
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 kleine rote Peperoni
- 200g Paprika
- 100g Zwiebeln
- 10g Petersilie
- 60g Tomatenmark
- 600g Kartoffel festkochend
- 200g Polpe de Pomodoro
- 60g Pflazenöl
- 10g Paprikapulver
- Salz, Pfeffer
- Kümmel gemahlen
- Majoran

ZUBEREITUNG

1. Zwiebelwürfel in Öl anbraten. Die Kartoffelwürfel, das Tomatenmark dazugeben und mit Paprikapulver, Mehl und Gemüsebrühe ablöschen bis die Kartoffeln gut bedeckt sind.

2. Das Gulasch gut würzen und eine halbe Stunde köcheln lassen.

3. Die Paprikawürfel und die Peperoni mit in das Gulasch geben. Wasser köcheln lassen.

4. Die Champignons und Tofuwürfel in einer Pfanne scharf anbraten und in das fertige Kartoffelgulasch geben.

5. Die Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden und mit der gehackten Petersilie über das Kartoffelgulasch streuen.