

Vegetarische Gulaschsuppe mit Kartoffeln

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

300 g Kartoffeln
200 g Möhren
1 Zwiebel
1 Paprika
1/2 Esslöffel Tomatenmark
2 Teelöffel Mehl
1 Lorbeerblatt
500 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
Paprikapulver edelsüß
1 Esslöffel Sonnenblumenöl

Vielleicht spielt Fleisch in deinem Leben keine große Rolle. Vielleicht hegst du eine innige Liebe zur Kartoffel. Oder vielleicht willst du einen Klassiker einfach mal neu interpretieren. Es gibt viele Gründe, diese köstliche, vegetarische Gulaschsuppe auszuprobieren. Das Wichtigste aber ist: Mach doch einfach.

- 1 -

Zwiebel schälen und fein würfeln. Kartoffeln und Möhren

schälen. Mit Paprika in Würfel schneiden. Petersilie fein hacken.

- 2 -

Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln ca. 1-2 Minuten andünsten. Mehl und Tomatenmark untermengen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, dabei kräftig rühren.

- 3 -

Gemüse und Lorbeerblatt in die Brühe geben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und 20-25 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren mit Petersilie garnieren.