

Buntes Kartoffelgulasch

800 g	Kartoffeln	schälen, waschen, in mundgerechte Stücke schneiden.
2 EL	Öl	erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten.
2	Zwiebeln	schälen, waschen und würfeln und zu den Kartoffeln geben.
200 g	Möhren	und
200 g	Pastinake	putzen, schälen und in Scheiben schneiden.
1 Stange	Porree	waschen und in Ringe schneiden.
150 g	TK-Blumenkohl	mit dem restlichen Gemüse zu den Kartoffeln geben und anschwitzen. Dann
3 EL	Ajvar	
4 EL	Tomatenmark	
3 EL	edelsüßes Paprikapulver	
4 TL	gerebelter Majoran	
1-2 TL	rosenscharfes Paprikapulver	
	Thymian	
	Salz	und
	Pfeffer	zugeben, mit
500 ml	Wasser	ablöschen und zugedeckt etwa 20 Minuten schmoren. Erneut abschmecken und mit
4 TL	saure Sahne	und
4 EL	gehackte Petersilie	garnieren und servieren.