



Kartoffelgulasch mit gemischten Pilzen

Zutaten:

Mise en place:

1 EL Öl

1 kg festkochende Kartoffeln (schälen in mundgerechte Stücke schneiden)
500 ml Gemüsebrühe

Öl in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln darin anschwitzen.

Mit Gemüsebrühe ablöschen und 15-20 Minuten gar kochen.

150 g Austernpilze (in Stücke schneiden)
150 g Champignon (vierteln)
150 g Kräuterseitlinge (in Stücke schneiden)
2 Stangen Lauch (feine Scheiben schneiden)
2 Karotten (feine Scheiben schneiden)
1 Dose Kichererbsen

Pilze, Lauch, Kichererbsen und Karotten in etwas Öl anschwitzen und zu den Kartoffeln geben.

Prise Chili
Prise Kümmel gemahlen
Paprika edelsüß
Salz
Pfeffer
½ Bund Petersilie (klein schneiden)

3-5 Kartoffelstücke mit etwas Wasser pürieren und zurück zum Kartoffelgulasch geben.
Mit den Gewürzen abschmecken.
Petersilie untermischen.

Viel Spaß beim Nachkochen!