



Kartoffelgulasch mit geräuchertem Tofu

Zutaten für 4 Personen

- **Zubereitung**
- **ca.50 Minuten**

300g Tofu Geräuchert

750g Kartoffeln

2 Stk Zwiebeln

2 El Pflanzenöl

1 Stk roter Paprika

1 Stk gelber Paprika

2 Stk Tomaten

1 El Paprikapulver

1El Essig

4-5 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, Kümmel,
Majoran, Lorbeerblatt

1/2 l Gemüsebrühe

Zubereitung:

- ✓ Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
- ✓ Paprika in Stücke schneiden
- ✓ Zwiebel und Knoblauch fein schneiden
- ✓ Tofu in zentimetergroße Würfel schneiden
- ✓ Tomaten enthäuten und würfeln
- ✓ Öl erhitzen und Zwiebel rösten
- ✓ Knoblauch dazugeben und das Paprikapulver einrühren
- ✓ Sofort mit Essig ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen
- ✓ Kurz aufkochen lassen, dann Kartoffeln und Paprika beifügen
- ✓ Restliche Gewürze unterrühren und ca.30 min. köcheln lassen
- ✓ Kurz bevor die Kartoffeln weich sind, Tofu und Tomaten dazugeben und noch einige Minuten weiterkochen



Tipps & Tricks

Pro Portion