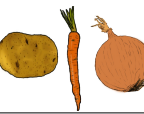
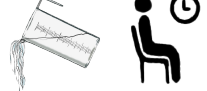


Rezept: Kartoffel-Möhren-Gulasch

Zutaten für 4 Personen:

6		Kartoffeln	8		Möhren
2		Zwiebeln			Öl
		Paprikapulver			Salz
		Pfeffer			Gemüsebrühe
1 L		Wasser	200 g		Crème Fraîche oder Schmand

Zubereitung:

Arbeitsschritte		
	Die Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln schälen.	
	Alles vorsichtig in Stücke schneiden.	
	Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstücke darin anbraten.	
	Kartoffeln, Möhren und Paprikapulver hinzufügen.	+
	Salz, Pfeffer und das Gemüsebrühe-Pulver hinzufügen.	+
	Das Wasser dazu gießen und ca. 15 Minuten kochen lassen.	
	Gulasch anrichten und einen Klecks Crème Fraîche oder Schmand darauf geben.	

Guten Appetit!