

Kürbisgulasch vegetarisch

Zutaten für 6 Portionen:

- 800 g Hokkaidokürbis
- 500 g Kartoffeln
- 400 g Tomaten (gehackt)
- 600 ml [Gemüsebrühe](#)
- 120 g Erbsen
- 1 Möhre
- 1 Paprika (rot)
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 1 EL Majoran
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche den Hokkaido, halbiere ihn und entferne das Kerngehäuse.
2. Schäle die Kartoffeln, die Zwiebeln und die Möhre. Wasche die Paprika und entferne die Kerne.
3. Schneide das ganze Gemüse in mundgerechte Stücke.
4. Erhitze die Butter in einer großen Pfanne. Dünste die Zwiebelwürfel kurz darin an.
5. Füge dann die Kartoffeln, die Möhren und den Kürbis hinzu.
6. Würze das Gemüse mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Brate es 10 Minuten scharf an und rühre dabei gelegentlich um.
7. Gib dann die Paprikawürfel hinzu und brate sie kurz mit.
8. Lösche das Gemüse mit der Gemüsebrühe und den gehackten Tomaten ab.
9. Rühre den Majoran unter und koche das Kürbis-Gulasch weitere 10 Minuten.
10. Füge zum Schluss die Erbsen hinzu und lass sie für 5 Minuten mitkochen. Schmecke den Gulasch mit Salz und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

