



Gemüseulasch

Zubereitung

Zucchini, Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Paprika ebenfalls in Würfel schneiden. In einen Topf etwas Öl erhitzen und das gewürfelte Gemüse darin kurz anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und nochmals kurz durchrösten. Gemüsesuppe dazugießen, Tomaten unterrühren und das ganze kochen lassen bis das Gemüse gar ist. Champignons abgießen dazugeben und darin erwärmen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Petra Barth.

Zutaten

- 1 Zucchini
- 3 große Kartoffeln
- 1 Paprika rot
- Öl
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 Liter Gemüsesuppe
- 1 Dose Tomaten gewürfelt
- 1 Dose Champignons geschnitten