



Kartoffelgulasch aus dem Dutch oven – **vegan** -

Zutaten

etwas Olivenöl	im Dutch oven erhitzen.
3 gewürfelte Möhren,	
½ gewürfelte Sellerie,	
1 gewürfelte Pastinake,	
1 gewürfelte Süßkartoffel sowie	
2 gewürfelte Zwiebeln	anbraten, kräftig salzen.
2 TL geräuchertes Paprikapulver,	
1 TL gemahlener Kümmel,	
1 Rosmarinzweig und	
3 Lorbeerblätter	dazu geben, unterrühren. Dann
40 g getrocknete Steinpilze,	
700 g gewürfelte Kartoffeln	hinzugeben, salzen.
2 Dosen Tomaten (800 ml),	
3 Paprika rot, gelb, grün gewürfelt und	
800 ml Wasser	hinzufügen und alles ½ Std. köcheln lassen. Abschließend mit
Abrieb ½ Zitrone,	
etwas Kümmel, Salz und Pfeffer	würzen, abschmecken, fertig!