

## **Kartoffelgulasch**

### *Zutaten:*

1 kg festkochende Kartoffeln  
1 Zwiebel  
1 grüne Paprikaschote  
1 rote Paprikaschote  
½ Knoblauchzehe  
50 g durchwachsener Speck  
etwas Öl  
½ l Wasser  
1 Gemüsebrühwürfel  
1 EL Paprika edelsüß  
etwas Salz, Pfeffer, Basilikum und Thymian  
½ Becher Crème fraîche

### *Zubereitung:*

Die geschälten Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel klein hacken, Paprikaschoten in Streifen schneiden, Knoblauchzehe zerdrücken.

Den klein geschnittenen Speck in heißem Öl anbraten, anschließend Zwiebel, Paprika, Knoblauch kurz mit braten.

Nun die Kartoffelwürfel dazugeben, mit dem Wasser ablöschen, Gemüsebrühwürfel sowie Gewürze einrühren.

Das Ganze zum Kochen bringen, bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten garen.

Danach Crème fraîche unterziehen.