



## Veganes Kartoffelgulasch

### Zutaten:

750g Kartoffeln, festkochend  
2 Paprika, rot  
1 Chilischote  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1/2 Bund Petersilie  
1/4 Bund Thymian  
1 Pastinake  
Pflanzenöl zum braten  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Paprikapulver, geräuchert  
400g Tomaten, gehackt, Dose  
3 EL Ajvar, mild  
800ml Gemüsefond  
Salz, Pfeffer zum Würzen

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika und Chilischote abwaschen, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen und würfeln. Petersilie und Thymian abwaschen und fein hacken. Pastinake schälen und in Würfel schneiden.

In einem großen Topf etwas Öl erhitzen. Zwiebeln anbraten, bis sie leicht Farbe nehmen. Knoblauch, Chili und Paprika hinzugeben. Ca. 5 Min. weiter braten.

Tomatenmark, Paprikapulver und Thymian einrühren. Kartoffeln und Pastinake hinzugeben. Tomaten aus der Dose und Ajvar hinzugeben.

Gemüsefond hinzugeben und aufkochen lassen. Ca. 25 Min. kochen lassen.

Petersilie hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer kräftig würzen. Anschließend servieren.