

Kräuterseitling-Gulasch

Zubereitung:

- Das Öl in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und geschälte, gehackte Zwiebel darin anschwitzen.
- Inzwischen die Kräuterseitlinge putzen, hinzufügen und gut mitbraten.
- Dann mit dem Mehl stauben, verrühren und mit Wasser oder Suppe aufgießen.
- Nun das Paprikapulver und das Tomatenmark hinzufügen und 5 Minuten einkochen lassen. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.
- Dazu passen Gnocchi, Kartoffeln oder Spätzle.

Tipp: Wer es etwas cremiger haben möchte, nimmt etwas Schlagsahne dazu.

Zutaten für 2 Personen:

1 Stück Zwiebel

300 g Kräuterseitlinge

1 Schuss Öl (zum Braten)

2 EL Mehl

0,5 l Gemüsesuppe

2 EL Paprikapulver

1 EL Tomatenmark

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Majoran

