

# Kürbisgulasch



4 Portionen

600g Kürbis  
500g Kartoffel, festkochend  
2 Paprika, rot und grün  
150g Champignon, braun  
1 große Gemüsezwiebel  
2 EL Margarine  
400g Tomaten, stückig  
2 TL Gemüsebrühe

1 Prise Salz  
2TL Paprikapulver  
1TL Cayennepfeffer  
1TL Majoran  
TL Thymian  
4TLKürbiskernöl  
200g Sojacusine  
1 Bd. glatte Petersilie

## Zubereitung

Kürbis schälen, Kerne und Fasern mit einem Löffel herausschaben, das Fleisch in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, kalt abwaschen und ebenfalls in Würfel schneiden. Paprika waschen, Stiel und Kerngehäuse herausschneiden, würfeln. Champignons putzen, Stiel ggf. kürzen, vierteln. Zwiebel pellen und würfeln.

Margarine in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln, Kartoffeln und Kürbis für 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anrösten. Paprika und Champignons hinzugeben und kurz mitrösten. Gemüsebrühe in 700 ml Wasser auflösen. Geröstetes Gemüse mit der Brühe ablöschen, aufkochen lassen und für 10 Minuten köcheln lassen.

Stückige Tomaten hinzugeben, weitere 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Paprikagewürz, Cayennepfeffer, Majoran und Thymian abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken.