

# KARTOFFELGULASCH

## mit Tofu Rosso

**Aus unserem Rockcrok & kl. Gusspfanne**

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 45 Min



### So wird's gemacht:

Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Paprika würfeln, Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls würfeln. Im Rockcrok das Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Paprika mit Zwiebeln glasig anbraten. Tomatenmark und Kartoffeln zufügen und mitbraten. Brühe aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Paprikapulver würzen und aufkochen. Rockcrok im Backofen 30 Min garen.

Tofu würfeln und in die leicht geölte kleine gusseiserne Pfanne geben. Den Gusspfanne zum Rockcrok in den Ofen stellen und nochmal 15 Min garen.

Das Lorbeerblatt entfernen und den Tofu zusammen mit dem Kartoffelgulasch servieren.

### ZUTATEN:

- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 kg Kartoffeln
- 2 EL Rapsöl
- 50 g Tomatenmark
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 1 Lorbeerblatt
- 200 g Tofu Rosso

**Gutes Gelingen, Deine Melli**