



# Krautgulasch

**Arbeitszeit:** ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 15 min | **Schwierigkeit:** einfach

## ZUTATEN

- 1 Weißkraut
- 1 Paprika
- 4 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 TL Paprikapulver
- 75 g Sauerrahm
- 1 TL Mehl
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Zweig Thymian
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Das Weißkraut in Streifen schneiden, die Paprika und die Zwiebel würfeln.

Zunächst die Zwiebeln in einem Topf in Öl andünsten und nach und nach Paprika und Weißkraut hinzufügen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten unter Rühren anbraten.

Die Tomaten vierteln und hinzugeben.

Nun den Sauerrahm mit dem Mehl und Paprikapulver verrühren, zum Gemüse geben und bei geschlossenem Deckel 5-10 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Zum Schluss den Zitronensaft und den Thymian hinzufügen und nochmals abschmecken.

VEGETARISCH | Topfgericht