

## Kartoffel-Paprika Topf



Jeweils eine halbe rote, gelbe und grüne Paprika in Stücke  
500g geschälte Kartoffeln in Stücke  
eine dünne Stange Porree in halbe Ringe  
eine große Zwiebel in Stücke  
2 gepresste Knoblauchzehen  
4 EL Tomatenmark  
500ml Wasser  
1 TL Öl  
2 EL Kräuterfrischkäse  
1 1/2 TL Salz  
2 TL TK 8 Kräuter  
2 TL Brühpulver etwas Pfeffer, gemahlene Chiliflocken, Tabasco  
Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Porree in dem Öl kurz anbraten.  
Tomatenmark zu und umrühren. Mit Wasser aufgießen, Knoblauch zu und die ganzen Gewürze. Auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Wenn die Kartoffeln gar sind den Kräuterfrischkäse zugeben. Umrühren und wenn er geschmolzen ist, dann servieren

Rezept von Tanja M.