

# Gemüsegulasch

## Zutaten für ca. 4 Personen:

1	kleine Aubergine
1	kleine Zucchini
2-3	Möhren
3-4	Tomaten
~ 125 g	Pilze
	Zwiebel (nach Belieben)
	Tomatenmark (nach Belieben)
100 ml	Sahne
	evtl. Mehl oder Stärke zum Andicken

## Experimentiervorschrift:

Gemüse klein schneiden und nacheinander in eine große Pfanne geben. Zuerst die Zwiebel, dann die Aubergine, die Zucchini und die Möhre dazugeben. Mit etwas Wasser/Brühe oder Wein ablöschen und garen lassen. Kurz bevor die Garzeit zu Ende ist, werden die Tomaten und Pilze dazugegeben. Wenn gewünscht, mit Tomatenmark abschmecken. Sahne zugeben und eindicken lassen. Wenn zu viel Flüssigkeit übrig bleibt, mit Stärke oder Mehl andicken.

Der Gulasch kann anschließend noch mit Käse überstreut werden.

## Dazu schmecken:

[Knödel](#) !!!