

Zutaten

- 4 große Kartoffeln mit Schale
- 3 rote Paprika, in grobe Würfel geschnitten
- 1 Gemüsezwiebel, geschält und in grobe Würfel geschnitten
- 1 EL Tomatenmark
- Kochateliers Salz „Aufgepeppt“
- 50 ml trockener Weißwein
- Petersilie

Hauptgang, vom Grill

Kartoffel-Paprika-Goulasch

Entdecken Sie unser köstliches Kartoffel-Paprika-Goulasch. Einfach nachzukochen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte und Inspiration.

So wird’s gemacht:

1. Kartoffeln in Würfel von 1 cm Stärke schneiden. Anschließend die Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln mit Salz würzen, Tomatenmark unterrühren und alles zusammen in eine feuerfeste Form geben. Wein angießen und auf dem Grill bei indirekter Hitze für 30-40 Minuten garen. Vor dem Servieren mit fein geschnittener Petersilie garnieren.