



Rezepte aus der Kita- Küche



...zum Nachkochen...

Ana's Würstchengulasch

Zutatenliste: (für ca. 10 Kinder)

500ml.	Wasser
500gr.	Gehackte Tomaten (Dose)
1Stk.	Große Zwiebel (alt. 2 Kleine)
1Stk.	Knoblauchzehe
Etwas	Gemüsebrühe
400gr.	Würstchen
300gr.	Kartoffeln
Etwas	Salz
Etwas	Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. Beides in einem Topf mit etwas Öl andünsten und dann mit den gehackten Tomaten und Wasser aufgießen, mit der Gemüsebrühe würzen und ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Die Kartoffeln schälen und in der gewünschten Größe würfeln. Die Tomatensuppe pürieren und die Kartoffeln je nach Größe für ca. 12-18 Minuten mitkochen. In dieser Zeit die Würstchen schneiden und zu der Suppe geben, sobald die Kartoffeln gar sind.

Zuletzt noch alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Reis oder Brot, bzw. Baguette servieren.