Champignon-Kartoffel-Topf

Zutaten: 500 g Champignons

 500 g Kartoffel

 1 rote Paprika

 1 grüne Paprika

 1 gelbe Paprika

 ½ Salatgurke

 1 Zwiebel

 1 EL Thymian

 1 EL Paprika edelsüß

 1 TL Paprika scharf

 1 TL Gemüsebrühpulver

 1 EL Senf

 Salz und Pfeffer

 Öl

Zubereitung: Die klein geschnittenen Kartoffeln in Salzwasser nicht ganz gar kochen.

 Das übrige Gemüse putzen und klein schneiden. Die Zwiebelwürfel in heißem

 Öl glasig anbraten. Die Kartoffeln und das restliche Gemüse mit den Gewürzen auf die Zwiebel geben und mit geschlossenem Deckel garen/braten.

Häufig das Gericht wenden. Am Ende der Garzeit evtl. nachwürzen.