

Kartoffel Hackfleisch Pfanne

Zutaten:

600 – 800 g Kartoffeln
400g gemischtes Hackfleisch
2 Dosen stückige Tomaten
1 rote Paprika
1 Zwiebel
2 -3 milde Peperoni
Salz, Pfeffer, Paprika und etwas Paprika scharf, Chiliflocken
1 TL Gemüse Brühe
Getrocknete Petersilie



So funktioniert es!

Kartoffeln schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.
In etwas Olivenöl scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen

Nach dem anbraten, die Kartoffeln aus der Pfanne nehmen und das Hackfleisch darin anbraten bis es etwas Farbe bekommt
Wieder etwas mit Salz, Pfeffer, Chili, Paprika würzen

So geht es weiter!

Zwiebel, Paprika und Peperoni grob schneiden und zum Hackfleisch geben.
Weiter dünsten bis die Zwiebel glasig sind.

So geht es weiter!

Die Kartoffeln wieder in die Pfanne zum Hackfleisch geben.
Stückige Tomaten dazu geben.
Eine Dose von den Tomaten mit Wasser füllen und auch dazu geben.
Mit etwas Instand Gemüsebrühe oder Würzpaste, Salz und Pfeffer abschmecken
Noch einmal aufkochen lassen.
Mit Petersilie bestreuen und servieren

Tipp!

Etwas Knoblauch und mehr schärfe, eventuell durch scharfe Peperoni würden dem Gericht nicht schaden
Je nach eigenem Geschmack

Guten Appetit!