

Kartoffel- Hackfleisch-Pfanne



Zutaten

- 10 kleine Kartoffeln
- 5 Tomaten
- 1 rote Paprika
- 500 g Rindergehacktes
- 1 Lauch
- 3 EL Öl
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchsatz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/2 TL Kräuter der Provence
- 1 Becher Sahne

Zubereitung:

Make it lecker

1. Die Kartoffeln mit dem GemüseMax in 6 gleiche Teile teilen und mit dem Öl und den Kräutern vermengen. In der Gusspfanne (30cm) solange schmoren, bis sie bissfest sind. Das Hackfleisch zugeben und krümelig anbraten. Den Lauch in feine Würfel schneiden und zum Fleisch geben.
2. Die Tomaten mit heißem Wasser übergießen und häuten. Ebenfalls mit dem GemüseMax in 6 gleiche Teile teilen und zum Fleisch geben. Das Ganze köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. In der Zwischenzeit die Paprika in sehr kleine feine Würfel schneiden und unter die Hackfleischmischung heben.
3. Zum Schluß die Sahne in die Pfanne geben und eindicken lassen.

Mit frischer Petersilie servieren.