

Schmorkartoffeln mit Hackfleisch



Zutaten

3 Zwiebeln

20 kleine Kartoffeln

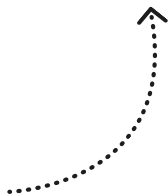
Gewürze wie z.B. Salz und Pfeffer, Paprikapulver,

Pommesgewürz, Pizzagewürz

Öl zum Anbraten

500 g Gehacktes

1 Pkg TK Butter-Gemüse



Zubereitung:

Make it lecker

1. Die geschälten Zwiebeln mit dem Kleinen Küchenhobel auf Stufe 1 in feine Ringe hobeln. Die geschälten Kartoffeln mit dem Kleinen Küchenhobel auf Stufe 3 hobeln.
2. Die 25 cm und 30 cm Gusspfanne auf dem Herd langsam erhitzen und das Öl zugeben. Anschließend die Zwiebeln auf beide Pfannen aufteilen und glasig dünsten.
3. In die 25 cm Gusspfanne das Hackfleisch geben und anbraten. Parallel dazu in die 30 cm Gusspfanne die Kartoffelscheiben geben. Regelmäßig wenden.
4. Beides mit Salz und Pfeffer würzen. Zu den Kartoffeln die weiteren Gewürze zugeben.
5. Zum angebratenen Hackfleisch das TK Gemüse geben. Köcheln lassen und gemeinsam genießen.

Mit frischer Petersilie servieren.