

Kartoffeln aus der Pfanne

Ein Rezept von: **snoopy**



Zutaten für 2 Personen

Kartoffeln: 600 g
Porree: 100 g
Zwiebel: 1 Stück
Paprika: 3 Stück
Petersilie: 20 g
Sahne zum Kochen: 100 ml
Salz: 1 EL
Pfeffer: 1 TL
Paprikapulver: 1 TL
Chilipulver: 1 Prise

Zubereitung

Kartoffeln aus der Pfanne sind schnell zubereitet und eignen sich hervorragend als Vorspeise, Beilage zur Hauptspeise oder als ein leichtes Abendessen.

Schritt: 1

Porree, Zwiebel und Paprikaschoten reinigen, schälen und würfeln. Frische Petersilie klein hacken. Die Kartoffeln schälen und in ganz dünne Scheiben schneiden (etwa 5mm).

In einer vorgeheizten Pfanne mit 5 EL Öl geben wir jetzt Porree, Zwiebel, Paprika Kartoffeln und Petersilie dazu und braten die für etwa 5 min.

Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chilipulver würzen und regelmäßig rühren.

Schritt: 2

Nach etwa 5 min geben wir etwa 100ml Sahen zum Kochen und 2dl Gemüsebrühe dazu. Für weitere 20 Min köcheln und bei Bedarf Gemüsebrühe dazugeben.