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 sind 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.