

## 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.