Kartoffel-Pfanne mit Faschiertem

Ein schnelles Rezept, was schmeckt und satt macht. Eine leckere Kartoffel-Pfanne mit Faschiertem ist genau das Richtige nach einem anstrengenden Arbeitstag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

2 EL	Olivenöl
520 g	Faschiertes (vom Rind)
750 g	Kartoffeln
160 ml	Gemüsebrühe
160 g	Erbsen
2 EL	Curry
1 TL	Koriander
1 TL	Kreuzkümmel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Kartoffel-Pfanne mit Faschiertem zuerst die Kartoffeln gut abwaschen, da sie mit der Schale auf den Tisch kommen. Am besten abbürsten und dann der Länge nach durchschneiden. In einer beschichteten Pfanne Öl heiß werden lassen und das Faschierte darin krümelig anbraten.

2. Die Kartoffelhälften dazugeben, Brühe aufgießen und den Deckel auflegen. Geschlossen circa 20 Minuten köcheln lassen.

3. Nun die Erbsen hinzugeben, den Deckel zur Seite legen und 5 Minuten weiter vor sich hin kochen lassen. Zum Schluss mit Curry, Koriander, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen,

abschmecken und servieren.

Tipp

Zur Kartoffel-Pfanne mit Faschiertem schmeckt Gurkensalat sehr gut.