Faschierte-Pfanne mit Feta

Die Faschierte-Pfanne mit Feta ist ein schmackhaftes Low Carb Gericht. Ein vorzügliches Rezept das du unbedingt probieren musst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

600 g	Faschiertes
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
0.5 Tuben	Tomatenmark
3 Stk.	Paprika
	frische Kräuter (nach Wahl)
200 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Schlagobers
1 Stk.	Schmelzkäse (kleine Ecke)
1 TL	Paprikapulver
200 g	Feta
1 Bund	Petersilie

Zubereitung

1. Für die **Faschierte-Pfanne mit Feta** zuerst das Faschierte anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die klein geschnittenen Frühlingszwiebeln, Zwiebel, Paprikaschoten und Kräuter hinzugeben. 5 Minuten durchbraten lassen. Das Tomatenmark hinzufügen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Weitere 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

2. Schlagobers und Schmelzkäse zusammen mit dem Paprikapulver dazu geben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.

3. Feta in Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Petersilie grob zerpflücken und darüber streuen.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

[hier bestellen]

Tipp

Reis oder Baguette zur Faschierte-Pfanne mit Feta servieren. Oder wer auf Low Carb achtet nur einen Tomatensalat, oder grünen Blattsalat reichen.