Kartoffel Tomaten Pfanne

Die Kartoffel Tomaten Pfanne ist ein einfaches und günstiges Pfannengericht. Ein schnelles Rezept das nicht nur Vegetarier schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Kartoffeln (festkochend)
4 Stk.	Tomaten
Nach Belieben	Chilipulver
1 Stk.	Zwiebel
	Gartenkräuter (frisch)
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die **Kartoffel Tomaten Pfanne** die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Abkühlen lassen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Die Tomaten waschen, Stiel Ansatz entfernen und in würfelig zerschneiden. Die Zwiebel schälen und hacken.

3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel andünsten. Die Kartoffeln dazugeben und von allen Seiten anbraten. Die Tomaten hinzugeben und vermengen, einige Minuten braten. Mit frische Kräuter, Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Chilipulver würzen.

Tipp

Die Kartoffel Tomaten Pfanne ist eine tolle Beilage zu Fleischgerichte, aber auch ein köstliches Hauptgericht mit grünem Kopfsalat serviert.