

Kartoffel-Hackfleisch-Pfanne

Für 2 Portionen

500 g festk. Kartoffeln	300 g gem. Hackfleisch	1 große Zwiebel, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt	150 g Käse, gerieben	200 ml Gemüsebrühe
1 TL Oregano	1 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer
2 EL Pflanzenöl	Schnittlauch	

Optional:

Paprika	Zucchini
---------	----------

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und vorgaren.

Die Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch zerdrücken.

In einer großen Pfanne das Pflanzenöl erhitzen, die Zwiebel-Würfel und den zerdrückten Knoblauch hineingeben, anbraten, bis die Zwiebeln goldbraun sind, das Hackfleisch einrühren, mit Salz, Pfeffer, Oregano und Paprikapulver würzen.

Wenn das Hackfleisch gut angebraten ist, die Kartoffelwürfel in der Pfanne gut vermengen und braten, bis die Kartoffeln eine schöne Farbe angenommen haben.

Gemüsebrühe hinzufügen, 10 Minuten köcheln lassen, bis die Brühe etwas eingedickt ist.

Wer möchte, sollte Paprika und Zucchini gewürfelt, untermischen.

Abschließend den geriebenen Käse gleichmäßig über die Mischung streuen, abdecken und bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten garen lassen. Der Käse sollte schmelzen und eine cremige Schicht bilden.

Die Pfanne vom Herd nehmen und das Gericht mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

NN am 26. November 2025