

Kartoffelpfanne



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	1 TL (Teelöffel)
Kartoffeln / Erdäpfel	10 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	1 Stk.
Paprikaschoten	1 Stk.
Maiskörner	½ Dose(n)
Currypulver	2 TL (Teelöffel)
Champignons	150 g
Gouda	200 g

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, in eine Pfanne mit Öl geben und braten, während dessen das restliche Gemüse waschen, putzen, in Stücke schneiden und der Reihe nach in die Pfanne zu den Kartoffeln geben (zuerst Lauch, Zwiebeln, Champignon, wenig später Paprika und Mais dazugeben), würzen (Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Curry) und ganz zum Schluss Käse dazu geben.

Wer möchte, kann die Pfanne dann noch im Backofen überbacken, sodass der Käse braun und knusprig wird.

Mit etwas fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen und servieren!

Gutes Gelingen wünscht

