

Paprika-Kartoffel-Pfanne (Ungarn-Art)



Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kartoffeln / Erdäpfel	600 g
Paprikaschoten	4 Stk.
Speiseöl / Öl	4 Esslöffel
Feta-Käse / Schafskäse	160 g
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	2 Teelöffel
Scharfes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Jodsalz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden. Paprika (je 2 rote und grüne) waschen, putzen, halbieren, entkernen, alle weißen Innenhäute entfernen und klein schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen, Kartoffeln darin braun braten. Paprika kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen; gewürfelten Schafskäse drüber streuen.

Das Foto zeigt dieses Gericht, doch da wir keinen Feta mehr zur Hand hatten, gaben wir Kaßlerwürfel (abgepackt von Real) mit zu den Kartoffeln.
Und - es schmeckte auch . .

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1741-Paprika-Kartoffel-Pfanne-Ungarn-Art.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at