

# 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](http://www.koch-idee.at)