Kartoffel-Champignon-Pfanne

Zutaten (4 Personen)

» 500g Schweineschnitzel
» 750g Kartoffel(n)
» 2 rote Paprika
» 2 Stangen Porree
» 250g Champignons
» 3 EL Öl
» Salz & Pfeffer
» Paprika-Pulver (edelsüß)
» 1/2 Bd. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Fleisch in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Paprika in Stücke, Porree in Ringe und Champignons in Scheiben schneiden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Herausnehmen. Kartoffeln im heißen Bratfett 12-15min braten. Champignons und Porree ca. 3min vor Ende der Bratzeit zufügen.

3. Fleisch unterrühren und erwärmen. Alles nochmals mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Petersilie fein hacken und darüber streuen.

Nährwerte: 400kcal/E35g/F10g/KH37g pro Portion

angelegt am: 19.10.2003 Rezept-Nr: 617

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke