



Griechische Kartoffelpfanne mit Paprika

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Olivenöl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Spitzpaprika	2 St.
Zwiebeln, gelb	2 St.
Veganer Hirtengenuss	150 g
Petersilie, frisch	20 g
Rosmarin, getrocknet	1 TL
Oliven, schwarz	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne

1. Kartoffeln gründlich waschen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Kartoffelscheiben ca. 20 Min. unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Paprika zu den Kartoffeln geben und ca. 5 Min. mitbraten.
3. Genießer Block in Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Genießer Block, Kräuter und Oliven unter die Kartoffeln heben. Kartoffelpfanne anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	412 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	16 g