

Rezept

Griechische Kartoffelpfanne

Ein Rezept von Griechische Kartoffelpfanne, am 25.04.2024

Zutaten

800 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	2 rote Paprikaschoten
4 Zweige frischer Rosmarin oder 1 TL getrockneter Rosmarin	Salz
edelsüßes Paprikapulver	Pfeffer
Öl zum Braten	75 g Feta

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 490 kcal, 6 g F, 8 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und, am besten mit der Küchenmaschine, in dünne Scheiben hobeln. Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und in dünne Streifen schneiden. Frischen Rosmarin waschen, trockenschütteln und die Nadeln klein hacken.
2. Öl in einer großen Pfanne (ca. 28 cm Ø) erhitzen. Kartoffelscheiben darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten, ab und zu wenden. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Rosmarin würzen. Paprikastreifen 5 Min. mitbraten.
3. Den Feta in kleine Stücke schneiden und kurz vor Schluss zur Kartoffelpfanne geben. Das Gericht mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und heiß servieren.