

Rezept

Griechische Kartoffelpfanne

Ein Rezept von Griechische Kartoffelpfanne, am 30.06.2025

Zutaten

800 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln

4 Zweige frischer Rosmarin oder 1 TL getrockneter

Rosmarin

edelsüßes Paprikapulver

Öl zum Braten

2 rote Paprikaschoten

Salz

Pfeffer

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.