Rezept

Kartoffelpfanne mit Feta

Ein Rezept von Kartoffelpfanne mit Feta, am 31.05.2025

Zutaten

200 g	Kartoffeln
150 g	Möhren
1 Bund	Frühlingszwiebeln
	Salz
250 g	Kirschtomaten
30 g	Butter
100 g	gelbe Paprikaschoten
	Thymian, Majoran oder Oregano
	Pfeffer
250 g	Feta

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin unter Wenden bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. andünsten.

2. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika halbieren, putzen, waschen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in kleine Ringe schneiden.

3. Das Gemüse zu den Kartoffeln geben und noch ca. 25 Min. dünsten, dabei ab und zu wenden. Mit den Kräutern, Salz und Pfeffer herzhaft würzen.

4. Die Tomaten waschen und halbieren, zur Kartoffelpfanne geben und darin erwärmen. Feta in mundgerechte Stücke schneiden und zum Servieren unter die Kartoffelpfanne mischen.