

Rezept

Kartoffelpfanne mit Käse

Ein Rezept von Kartoffelpfanne mit Käse, am 11.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 500 g große fest kochende Kartoffeln | 4 EL Olivenöl |
| 1 Zwiebel | 1 kleine rote Paprikaschote |
| 1 TL getrocknete Kräuter der Provence | Salz |
| Pfeffer, frisch gemahlen | 100 g Roquefort (ersatzweise Feta-Schafkäse oder mittelalter Pecorino) |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin etwa 5 Min. bei starker Hitze braten, dabei ab und zu durchrühren.

2. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Paprikaschote waschen, putzen und in Streifen schneiden. Beides mit Kräutern unter die Kartoffeln mischen, salzen und pfeffern. Alles bei starker bis mittlerer Hitze weitere 5 Min. braten, bis die Kartoffeln weich sind.

3. Den Käse in kleine Stücke krümeln und über die Kartoffeln streuen.