

Kartoffel Pfanne griechischer Art



Rezept: 0102 **Liste:** 9.6.5. Hauptspeise vegetarisch
Kategorie: Kartoffel, Gemüse, Käse,
Quelle: CookBack

Rezeptbeschreibung

Eine Pfanne mit Deckel auf mittlere Hitze vorheiß. Die Kartoffeln schälen, waschen und dann in Scheiben schneiden. Bei großer Kartoffel diese vorher noch mal längs halbieren. Nun die Kartoffeln mit Olivenöl in die Pfanne geben und gut 10 Minuten dünsten. Jeder Herd ist anders wichtig ist, dass die Kartoffeln nicht gebraten werden.

Die Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Knoblauch pellen und in feine Würfel schneiden. Paprika und Knoblauch mit in die Pfanne geben und weitere 5 Minuten dünsten. Alles mit Salz, Pfeffer und den Paprikapulver würzen. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, und in Streifen schneiden. Die Tomaten Streifen mit in die Pfanne geben. Ebenso Majoran, Rosmarin, Thymian, Petersilie und die stückigen Tomaten aus der Dose. Alles gut vermengen. Zugedeckt alles für weitere 15 Minuten garen. Danach die Käsewürfel und die Oliven drüber geben und noch kurze Zeit bei geringer Hitze ziehen lassen. Auf Teller servieren und den Schnittlauch und einige Nocken des Sauerrahm als Topping auf den Teller geben.

Zutatenliste für 2 Personen

500 g Kartoffeln, festkochend
150 g Schafskäse, Würfel
1 Paprikaschote, gelb
1 Paprikaschote, rot
2 Knoblauch
4 EL Olivenöl
2 Tomaten
200 g Tomaten, Dose stückig
100 g Kalamata Oliven
1 Becher Saure Sahne
1 TL Majoran, gehackt
1 TL Rosmarin, gehackt
1 TL Thymian, gehackt
2 EL Petersilie, gehackt
1-2 EL Schnittlauch, feine Röllchen
 $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver, rosenscharf
Salz und Pfeffer