

# Schnelle Kartoffel-Hackfleisch-Pfanne

Kartoffeln werden mit pikantem Hack, Porree und einer cremigen Soße ganz schnell zu einem leckeren Pfannengericht. Ein einfaches Rezept für jeden Tag.

etwa 3 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

700 g kleine, festkochende Kartoffeln  
1 Zwiebel  
100 g Porree (Lauch) (etwa 1/2 Stange)  
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
200 g Mett  
100 ml Gemüsebrühe  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

### Zum Bestreuen:

etwa 1 EL Schnittlauchröllchen

Wie bereite ich eine Kartoffel-Hack-Pfanne zu?:

## 1 Kartoffeln und Gemüse vorbereiten:

Kartoffeln schälen und in 1/2 cm dünne Scheiben schneiden, am besten hobeln. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Porree waschen und in Ringe schneiden.

## 2 Kartoffel-Hackfleisch-Pfanne zubereiten:

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mett, Zwiebelwürfel und Porreeringe kurz darin anbraten, dabei das Mett körnig zerdrücken. Kartoffelscheiben und Brühe dazugeben, alles vorsichtig miteinander vermischen, Deckel auflegen.

Die Kartoffel-Hackfleisch-Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. garen, gelegentlich vorsichtig wenden. Crème fraîche unterrühren. Die Kartoffel-Hackfleisch-Pfanne vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.