

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.