

## **Kartoffel-Gemüse-Hackfleisch-Pfanne**

Materialkosten pro Person: 2,00€

Für 4 Personen:

### **Zutaten:**

- 800g Kartoffeln
- 250g Champignons
- 250g Möhren
- 250g Zucchini
- 250g Paprika
- 1 Zwiebel
- 2El Pflanzenöl
- 500g Rinderhackfleisch
- Salz & Pfeffer
- Paprikapulver
- 400g saure Sahne
- 200g geriebener Käse

### **Rezept:**

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in Würfel. Schäle die Karotten und raspel sie klein, putze die Champignons und schneide sie in Streifen. Wasche die Zucchini und schneide sie in Scheiben. Putze und wasche die Paprika und schneide sie klein. Ziehe die Zwiebel ab und schneide sie in kleine Würfel.
2. Erhitze das Öl in einer großen Pfanne oder in einem großen Topf und brate die Kartoffelwürfel darin 10 Minuten leicht braun an. Füge die Zwiebeln hinzu und brate beides kurz mit an.
3. Gib das Hackfleisch mit in die Pfanne. Brate es mit an, bis es krümelig und leicht braun ist. Würze es mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver.
4. Gib das restliche Gemüse in eine 2. Pfanne und brate es so lange an, bis es Farbe bekommt. Füge das Gemüse zu den Kartoffeln und zum Hackfleisch hinzu.
5. Rühre die saure Sahne unter, reduziere die Hitze und lass alles für ein paar Minuten köcheln, bis die Soße etwas eingedickt ist.
6. Streue den Käse über die Kartoffel-Gemüse-Hackfleisch-Pfanne und lass ihn abgedeckt bei niedriger Temperatur schmelzen. Serviere die Pfanne.

### **Fazit:**

Sehr lecker. Kinder können gut beim Schnippeln und Anbraten helfen. Statt saurer Sahne kann auch crème fraîche verwendet werden. Beim Gemüse könnt ihr eurer Fantasie freien Lauf lassen, alles was euch schmeckt passt dazu. Wenn es vegetarisch sein soll, lasst einfach das Hackfleisch weg oder ersetzt es durch veganes Hack.