

Kartoffel-Paprika-Pfanne mit Quark

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Pfannen

Zutaten (4 Personen)

- » 800g Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Zwiebel(n)
- » 2 rote Paprika
- » 2 gelbe Paprika
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 500g Quark
- » 50g Paprikamark
- » 1 EL Öl
- » 4 Stiele Oregano

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Salzwasser ca. 25min garen. Abgießen, kalt abschrecken und pellen. Kartoffeln abkühlen lassen und vierteln.
2. Zwiebeln in Spalten schneiden. und Paprika in Streifen schneiden. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Knoblauch mit Quark und Paprikamark verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalt stellen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln ca. 2min darin anbraten. Kartoffeln und Paprika zufügen und 5-10min unter Wenden braten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
4. Oregano waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Kartoffel-Paprika-Pfanne mit Oregano bestreuen und mit dem Paprika-Quark servieren.

Nährwerte: 300kcal/E20g/F4g/KH44g pro Portion

angelegt am: 17.03.2005

Rezept-Nr: 1704

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke