

# Kartoffel-Hackfleisch Pfanne mit Porree und Paprika

2 Jahren ago TimoLink



Share on

Lust auf eine deftige Hackfleischpfanne mit leckeren?

*Hackfleisch und Lauch sind immer wieder eine leckere Kombination.*

In diesem leckeren Gericht mit Paprika, Thymian und Kartoffeln ergänzt.

**Zutaten:** (für 4 Personen)

- 600 g kleine Kartoffeln
- 2 Stangen Porree
- 1 große Zwiebel
- ½ Bund Thymian
- 1 große rote Paprikaschote
- 2 EL Butterschmalz

- 750g gemischtes Hackfleisch
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL Cayennepfeffer
- 150g passierte Tomaten
- 3 EL Crème fraîche
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und kochendem Salzwasser 8–10 Min. garen.

Inzwischen Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Zwiebel schälen, halbieren, in Streifen schneiden.

Thymian waschen, trocken tupfen und die feinen Blättchen abzupfen.

Paprika waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In kleine Würfel schneiden.

Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen.

½ EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin goldbraun und krümelig braten.

Aus der Pfanne nehmen, beiseitestellen.

Übriges Butterschmalz in die Pfanne geben, die Kartoffeln darin unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Min. goldbraun braten.

Porree, Zwiebel, Paprika und Thymian zugeben und alles mit Paprikapulver, Cayennepfeffer und Salz würzen.

5 Min. weiterbraten, dann Hackfleisch, passierte Tomaten und Crème fraîche zugeben und kurz aufkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.