

Cowboypfanne mit Kartoffeln



- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Kartoffeln
- 100 g Bacon
- 1 EL Olivenöl
- 400 g Hackfleisch Rind
- 1 TL Oregano
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1/2 TL Paprika geräuchert
- 1 Dose Bohnen z.B. Kidney- und Wachtelbohnen
- 400 g Tomaten aus der Dose, gehackt oder passiert
- Salz
- Pfeffer
- Sour Cream optional
- Petersilie optional

Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und hacke beides fein. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in mundgerechte Stücke. Schneide den Bacon klein.

Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und brate das Hackfleisch krümelig an. Gib dann den Bacon, die Zwiebeln und den Knoblauch hinzu und brate sie auch kurz an.

Füge nun die restlichen Zutaten sowie 200 ml Wasser hinzu, decke alles ab und lass es köcheln, bis die Kartoffeln gar sind.

Schmecke mit Salz und Pfeffer ab. Wenn du möchtest, serviere die Cowboypfanne mit Sour Cream. Bestreue sie mit etwas gehackter Petersilie.