

Rezeptvorschlag

Schnelle pikante Kartoffelpfanne

Zutaten für 4 Personen:

1 große	Zwiebel
6	Paprikaschoten, (rot und gelb)
10	Kartoffeln, fest kochend
5	Tomaten.
1-2 TL	Spicy's Piri Piri (nach Geschmack)
1 Liter	Gemüsebrühe
2 TL	Senf
4 EL	Tomatenmark
200 g	Joghurt

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano

Zubereitung

Die Zwiebel klein hacken und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Dann die Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und mit braten. Nun die Tomaten klein schneiden und ebenfalls dazugeben.

Die Kartoffeln mit Schale in Scheiben schneiden. Zu dem Gemüse in die Pfanne geben und kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Dann zugedeckt ca. 15 Minuten dünsten. Anschließend bei geöffneter Pfanne die überflüssige Flüssigkeit verdunsten lassen.

Kartoffelpfanne mit Senf und Tomatenmark andicken und mit Spicy's **Piri Piri**, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald die Kartoffeln gar sind, Pfanne vom Herd nehmen und den Joghurt unterrühren.

Dazu schmeckt frisches Baguette.

Guten Appetit!