Kartoffel-Sauerkraut-Pfanne

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 90 g Möhren
- 50 g Zwiebeln
- 100 g Frühstücksspeck
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 350 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gemüse-Pfanne mit Hackfleisch
- 285 g Sauerkraut a.d. Dose
- 100 g Schmelzkäse

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Möhren putzen, waschen, schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln putzen, waschen und in Würfel schneiden. Frühstücksspeck in Würfel schneiden.

2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und Zwiebeln und Frühstücksspeck darin anbraten. Kartoffel- und Möhrenwürfel zugeben und mit braten.

3. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Gemüse-Pfanne mit Hackfleisch einrühren und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr 10 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren.

4. Sauerkraut abtropfen lassen, zugeben und weitere 10 Min. kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Schmelzkäse einrühren und darin heiß werden lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	35 g
Energie	461 kcal
Fett	27 g
Protein	17 g

45 Minuten

3 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de