



Schnelle
Kartoffelpfanne mit
Schweinefleisch. Ein
deftiges Rezept

Zutaten

- 250 g Kartoffeln, gekocht
- 80 g Zwiebel(n)
- 1 Stück Knoblauchzehe(n)
- 150 g rote Paprikaschote(n)
- 200 g Schweinefleisch
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 50 ml kochendes Wasser
- 1 TL Thymianblättchen

Zubereitung

1. Gekochte Kartoffeln halbieren. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe durchpressen. Schweinefleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden
2. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen und das Fleisch darin goldbraun anbraten. Kartoffeln, Paprika und Knoblauch in die Pfanne geben und ca. 4 Min. mit braten, bis die Kartoffeln ebenfalls goldbraun sind.
3. MAGGI Brühe mit Rind, Wasser und Thymian verrühren. Mischung mit in die Pfanne geben, unterrühren und heiß werden lassen. Auf Tellern anrichten und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	449 kcal
Fett	29 g
Protein	22 g

🕒 14 Minuten

⊕ 2 Portionen