

PAPRIKA HACK PFANNE

mit Feta

ZUTATEN (6 Personen)

1 kg Hackfleisch
3/4 Tube Tomatenmark
2 Bund Frühlingszwiebeln
4 Paprikaschoten
2 Zwiebeln
n. B. Kräuter
400 ml Brühe
200 g Sahne
3-4 Ecken Sahneschmelzkäse
n. B. Salz und Pfeffer
Paprikapulver
1-2 Pck. Feta-Käse

ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch in einer Pfanne anbraten und kräftig würzen. Anschließend die klein geschnittenen Paprikaschoten, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Kräuter dazugeben. Ca. 5 Minuten durchschmoren lassen. Tomatenmark dazugeben und mit der Brühe ablöschen. Bei kleiner Flamme 5 Minuten köcheln lassen. Die Sahne und den Schmelzkäse dazugeben und nochmals 5-10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und von der Kochstelle nehmen. Feta in Würfel schneiden und auf die Paprika-Hackpfanne geben.

Dazu passt Reis oder Baguette.

Tipp: Den Rest am nächsten Tag mit Käse überbacken genießen.



Max oder Herr Odenwälder
Auszubildender



©Adobe Stock/#265079554