

Bunte Pfanne

Zutaten:

500 g Hackfleisch
500 g Süßkartoffeln
400 g Kartoffeln
3 Möhren
250 g Champignons
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 gelbe Paprika
2 rote Paprika
2 Dosen Kidneybohnen
3 EL Tomatenmark
250 ml Gemüsebrühe
2 EL gehackte Petersilie
Cayennepfeffer, Chilipulver
Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

- Beide Kartoffelsorten klein würfeln.
- Pilze und Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Möhren grob raspeln.
- Kartoffeln in kochendem Salzwasser etwa 8 Minuten kochen.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides im Öl glasig dünsten.
- Pilze unterrühren und kurz mitdünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Paprika und Möhren dann ebenfalls zugeben.
- Alles zusammen noch etwas anbraten.
- Gemüsebrühe und Tomatenmark unterrühren.
- Mit den Gewürzen scharf abschmecken.
- Bohnen und Kartoffeln zugeben und mitdünsten.
- Kurz vor dem Servieren die Petersilie untermengen.