



KÄSE-LAUCH-PFANNE

 4 Portionen  50 Min.

Zubereitung

1. Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, pellen und in Würfel schneiden. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden.
2. Den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.
3. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Karottenscheiben darin etwa 5 Minuten andünsten, dann den Porree dazugeben und weitere 10 Minuten dünsten lassen. Eventuell etwas Wasser hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen, zu etwa 16 kleinen Bällchen formen, zum Gemüse dazugeben und anbraten. Die Gemüsebrühe angießen und mit Muskat würzen. Bei geschlossenem Deckel unter mäßiger Hitzezufuhr 10 Minuten köcheln.
5. Die Kartoffelwürfel hinzugeben und weitere 5 Minuten garen. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Zuletzt den Bönsel Kochkäse darübergeben und ihn ein wenig zerlaufen lassen, mit geschrotetem Pfeffer bestreuen.

Guten Appetit!

Zutaten

800 g Kartoffeln
3 Möhren
3 Stangen Porree
1 EL Öl
Salz, Pfeffer
300 g Tatar
Paprikapulver
200 g Bönsel Kochkäse der Klassiker mit Kümmel
300 ml Gemüsebrühe
Muskat
Zitronensaft

