

Mediterrane Kartoffelpfanne

Zutaten (4 Portionen):

1 Melanzani
1 Paprika
1 Chili
500 g Kartoffeln
4 Schalotten
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
2 TL Oregano, getrocknet
125 ml Gemüsebrühe
1 EL Tomatenmark
2-3 Tomaten
Salz, Pfeffer
Petersilie, gehackt (frisch)



Zubereitung:

Melanzani, Paprika und Kartoffel in kleine Würfel schneiden.
Schalotten in Spalten schneiden.
Chili, Knoblauch, Zwiebel klein hacken.
Olivenöl erhitzen und die Kartoffelwürfel leicht anbraten.
Hitze reduzieren und Schalotten, Zwiebel, Knoblauch dazupacken.
Leicht andünsten und dann Melanzani, Paprika, Chili und Oregano dazugeben.
Ca. 3 Minuten braten, immer wieder rühren.
Gemüsebrühe reinschütten, kurz aufkochen lassen und dann zugedeckt ca. 10-15 Minuten garen, bis die Kartoffel weich sind.
Tomaten fein würfeln und mit dem Tomatenmark unterziehen.
Flüssigkeit sollte einreduziert sein, paar Minuten noch zugedeckt ziehen lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit Petersilie bestreut servieren.

Man kann auch Hendlgeschnetzeltes anbraten und beim Servieren untermischen.