

Kartoffel-Hack-Pfanne mit Erbsen

Zutaten für 4 Personen

- 2 EL Olivenöl
- 500g Rinderhackfleisch
- 700g kleine Kartoffeln
- 150ml Gemüsebrühe
- 150g Erbsen
- 2 EL Curry
- je 1 TL Koriander und Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, gut bürsten und halbieren.

In einer Pfanne mit Deckel das Öl erhitzen und das Hackfleisch anbraten. Kartoffelhälften und Brühe zugeben und alles bei geschlossenem Deckel für 20 Minuten leicht kochen lassen.

Dann die Erbsen zugeben und bei offenem Deckel weitere 5 Minuten garen lassen. Curry, Koriander und Kreuzkümmel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.