

Kartoffel Hackfleisch Pfanne mit Spinat

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Rinderhackfleisch
- 700 g Kartoffeln
- Öl zum Anbraten
- 2 Zwiebeln
- 1 Paprika
- 6 Cherry Tomaten
- 250 g frische Champignons
- 200 g Blattspinat
- 1 Knoblauchzehe
- Petersilie nach Geschmack
- Pfeffer, Salz, Paprikagewürz, Chilipulver
- 1 TL Öl zum Braten



Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und 10 Minuten in Salzwasser kochen. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie fein hacken. Die Champignons in Scheiben schneiden. Den Spinat waschen und trockenschleudern.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch krümelig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Hitze reduzieren und Champignons, Knoblauch und Zwiebel kurz anbraten, dann die Kartoffeln zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwa 10 Minuten braten lassen. Dann den Spinat zugeben. Wenn der Spinat zusammengefallen ist, die Tomaten und die Paprika zugeben und etwa 3 Minuten auf schwacher Hitze kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chili abschmecken. Die Petersilie einstreuen und servieren.

Guten Appetit