

## Kartoffel Rosenkohl Pfanne mit Hackfleisch



### Zutaten:

500 g Rosenkohl  
500 g Kartoffeln, in etwa so groß wie der Rosenkohl schneiden  
300 g Rinderhackfleisch  
1 Zwiebel gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 EL Sonnenblumenöl  
400 g gehackte Tomaten  
250 ml Wasser (bzw. nach Bedarf)  
2 TL Salz  
2 TL Paprikapulver  
1 Prise Chiliflocken  
1 Prise schwarzer Pfeffer  
1 Prise Petersilie, frisch

### Zubereitung:

Brate das Hackfleisch scharf an.  
Füge das Öl, die Zwiebeln und den Knoblauch hinzu und brate auch dies kurz an.  
Füge nun den Rosenkohl und die Kartoffeln hinzu und lösche alles mit den Tomaten und dem Wasser ab.  
Koche auf mittlerer Hitze und Deckel für etwa 20 Minuten, bis alles gar ist.  
Serviere optional mit frischer Petersilie

