

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

