

Kochen mit Klaus

Leicht & Lecker!

Filet-Kartoffelpfanne „Kreta“

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 Zwiebel, 800 g festkochende Kartoffeln, 300 g Schweinefilet, Salz,
- 2 Knobizehen, 100 g Feta light, 1 rote Paprika, Pfeffer, 4 Tomaten,
- Olivenöl, 2 EL Gyrosgewürz, 10 grüne Oliven, Oregano, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel abziehen u. in halbe Ringe schneiden. Tomaten waschen u. vierteln, Oliven in je 3 Ringe u. Paprika in Streifen schneiden. Filet waschen, trockentupfen, Sehnen entfernen u. in Scheiben schneiden. Feta klein würfeln.



2. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, in Gemüsebrühe ca. 12-15 Min. garen u. herausnehmen. Filet in heißem Öl braun braten, Zwiebeln u. Paprika zufügen u. mitbraten. Mit Gyrosgewürz, Salz, Pfeffer würzen u. herausnehmen.



3. Kartoffeln im Bratfett mit etwas Öl anbraten, salzen u. pfeffern. Filet, Knobi, Tomaten, Paprika, Oliven u. Feta unter die Kartoffeln heben u. einige Min. erhitzen. Kräuter nach Belieben unterrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Krautsalat (ohne Sahne) reichen.



Erstellt von Klaus am 12.02.2017